



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unand.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unand.

**ANALISIS BAURAN PEMASARAN KOPI LUWAK (Luwak coffee)  
DI KECAMATAN KEBAWETAN KABUPATEN KEPAHANG  
PROVINSI BENGKULU**

**SKRIPSI**



**RIRIN FAHRENI  
0810221013**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2012**



... "Niscaya Allah akan mengangkat (derajat) orang-orang yang beriman diantaramu  
dan

orang-orang yang diberi ilmu beberapa derajat"

(QS : Al-Mujadilah 11)

Maka nikmat Tuhanmu yang manakah yang kamu dustakan ?

(QS: Ar-Rahman 13)

Alhamdulillahilahi rabbil a'lamin...

Puji Syukur kepada- Mu Ya Allah, yang telah mengabulkan segala doa dan pintaku...

Ini bukanlah awal ataupun akhir...

Ini adalah sebuah tangga untukku mendaki...

Ini adalah sebuah jembatan untukku menyeberang...

Ini adalah satu dari banyak metamorfosa yang harus kulalui...

Ayah, Ibu...

Tiada cinta yang paling suci selain kasih sayang ayahanda dan ibundaku...

Setulus hatimu bunda, searif arahanmu ayah...

Doamu hadirkan keridhaan untukku, petunjukmu tuntunkan jalanku, pelukmu berkahi  
hidupku diantara perjuangan dan tetesan doa malammu...

Dan sebaht doa telah merangkul diriku menuju hari depan yang cerah...

Kini diriku telah selesai dalam studiku...

Dengan kerendahan hati yang tulus, bersama keridhaan- Mu ya Allah,

Kupersembahkan karya tulis ini untuk yang tersayang Ayah Suharman dan Ibu  
Latifah, A Md, Dang-ku Hendra Fareza, ST, MM.Tr dan Mbak Ririn Agustina  
A Md, Ayuk-ku Dewi Octariani, S.Si dan Kak Ilham Fauzi, SE, Sepupu-ku Dang  
Meiri Aswandi, SE, Dang Armadan Widodi, SH, Ayuk Yesi Malinda, SP, Dang  
Nopi Ardi, SE, Keponakanku Zahwa Syafitri Fauzi, dan seluruh keluarga besarku...

Terima kasih atas doa, kasih sayang dan cintanya,  
semua jasa-jasa kalian tak kan dapat kulupakan, adek sayang kalian...

Teruntuk sahabat-sahabatku (Nurfahmi Pathonah, Nizelawati, Isna Fuanni, Aseh  
Yulistia, Rafselia Novalina, Zayafika Mareta, Ulfa Rahmi A Md, dan Ivone  
Lawrita), kalian adalah keluarga kedua bagiku. Terimakasih untuk nasehat dan  
kebersamaan kita selama ini, , semangat terus buat skripsinya...

Ririn Fahreri, SP



## BIODATA

Penulis dilahirkan di Sungailiat, Bangka Belitung pada tanggal 25 Agustus 1990 sebagai anak ketiga dari tiga bersaudara, dari pasangan Suharman dan Latifah, A.Md. Pendidikan Sekolah Dasar (SD) ditempuh di SD Negeri 16 Bengkulu (1996-2002). Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama (SLTP) ditempuh di SMP Negeri 05 Bengkulu, lulus pada tahun 2005. Sekolah Lanjutan Tingkat Atas (SLTA) ditempuh di SMA Negeri 05 Bengkulu, lulus pada tahun 2008. Pada tahun 2008 penulis diterima di Fakultas Pertanian Universitas Andalas Program Studi Agribisnis Jurusan Agribisnis.

Padang, 01 Agustus 2012

Ririn Fahreni





## KATA PENGANTAR



Puji dan rasa syukur penulis serahkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada ummat-Nya, sehingga dengan izin-Nya penulis telah dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **"Analisis Bauran Pemasaran Kopi Luwak (*Luwak coffee*) di Kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu"**.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang setulusnya kepada Bapak Dr. Ir. Nofialdi, M.Si dan Bapak Prof. Ir. Yonariza, M.Sc, Ph.D sebagai dosen pembimbing yang telah banyak memberi petunjuk, saran dan bimbingan selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada Ketua dan Sekretaris Program Studi Agribisnis, seluruh dosen dan karyawan Fakultas Pertanian yang telah memberi dorongan, semangat dan bantuan yang berharga selama penulis menempuh pendidikan di Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang. Penghormatan dan penghargaan yang setinggi-tingginya penulis sampaikan kepada kedua orang tua yang telah memberi semangat, dorongan, dan doa kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan studi. Selanjutnya ucapan terimakasih kepada ketua kelompok kopi luwak di Kecamatan Kebawetan atas bantuan informasi untuk kelancaran penulisan skripsi ini. Dan terimakasih untuk teman-teman Agribisnis angkatan 08 yang selalu memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.

Selayaknya karya manusia biasa, penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak lepas dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan masukan, kritikan, dan saran dari semua pihak agar kekurangan tersebut dapat diperbaiki dimasa mendatang. Akhirnya penulis mengharapkan skripsi ini dapat memenuhi fungsinya dan bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan dengannya.

Padang, 01 Agustus 2012

R.F



# DAFTAR ISI

	<u>Halaman</u>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	vii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	viii
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	x
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	xiii
<b>ABSTRAK.....</b>	xv
<b>ABSTRACT.....</b>	xvi
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Kopi Luwak dan Budidayanya.....	8
2.2 Bauran Pemasaran.....	11
2.2.1 Produk.....	12
2.2.2 Harga.....	14
2.2.3 Distribusi.....	16
2.2.4 Promosi.....	17
2.3 Tinjauan Penelitian Terdahulu.....	19
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
3.2 Metode Penelitian.....	21
3.3 Metode Pengambilan Responden.....	22
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	22
3.5 Variabel Penelitian.....	23
3.6 Analisis Data.....	26
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
	viii



4.1	Gambaran Umum Wilayah.....	30
4.2	Profil Kelompok Tani dan Aktivitas Usaha Kopi Luwak.....	30
4.2.1	Gambaran Umum Kelompok Tani.....	30
4.2.2	Latar Belakang dan Sejarah Berdirinya Usaha Kopi Luwak.....	33
4.2.3	Aspek Sumber Daya.....	36
4.2.4	Manajemen Produksi.....	38
4.2.4.1	Bahan Baku.....	38
4.2.4.2	Proses Produksi.....	39
4.2.5	Aspek Keuangan.....	48
4.2.5.1	Kelompok Tani.....	48
4.2.5.2	Usaha Kopi Luwak.....	49
4.2.6	Aspek Pemasaran.....	50
4.3	Analisis Bauran Pemasaran.....	52
4.3.1	Produk ( <i>Product</i> ).....	52
4.3.1.1	Klasifikasi Produk.....	53
4.3.1.2	Kualitas/Mutu Produk.....	53
4.3.1.3	Ukuran dan Spesifikasi Produk.....	55
4.3.1.4	Merek.....	56
4.3.1.5	Kemasan.....	57
4.3.1.6	Ketersediaan dan Keamanan Bagi Kesehatan.....	59
4.3.2	Harga ( <i>Price</i> ).....	63
4.3.2.1	Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak.....	64
4.3.3	Distribusi ( <i>Place</i> ).....	84
4.3.4	Promosi ( <i>Promotion</i> ).....	87
<b>V.</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1	Kesimpulan.....	93
5.2	Saran.....	94
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>95</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>97</b>



## **DAFTAR TABEL**

<b><u>Tabel</u></b>	<b><u>Halaman</u></b>
1. Profil Ketua Kelompok Tani Kopi di Kecamatan Kebawetan.....	31
2. Jumlah Luwak dan Kandang Luwak Hingga Bulan April 2012.....	36
3. Perbedaan Kopi Luwak Arabika dan Kopi Luwak Robusta.....	39
4. Jenis, Jumlah, Cara, dan Waktu Pemberian Pakan Luwak.....	43
5. Jumlah Luwak dan Jumlah Bahan Baku Buah Kopi Segar.....	48
6. Macam-macam Bentuk Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan.....	55
7. Jumlah Produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan, Biji Beras dan Bubuk Pada Bulan April 2012.....	56
8. Kemasan Kopi Luwak Kebawetan.....	58
9. Harga Jual Kopi Luwak Berdasarkan Jenisnya.....	64
10. Biaya Bahan Baku Untuk Memproduksi Kopi Luwak Biji Gelondongan.....	66
11. Biaya Tenaga Kerja Untuk Memproduksi Kopi Luwak Biji Gelondongan.....	67
12. Biaya Kemasan Kopi Luwak Biji Gelondongan.....	67
13. Biaya Pengiriman Pada Masing-masing Usaha Kopi Luwak..	68
14. Biaya Iklan Pada Masing-masing Usaha Kopi Luwak.....	68
15. Biaya Pulsa HP Pada Masing-masing Usaha Kopi Luwak.....	68
16. Biaya Pakan Luwak.....	69
17. Biaya Sewa Kandang Luwak.....	70
18. Biaya Pemeliharaan Luwak.....	70
19. Biaya Penyusutan Alat.....	71
20. Total Biaya Variabel dan Tetap Kopi Luwak Biji Gelondongan.....	71

21.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg.....	72
22.	Biaya Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Gelondongan).....	74
23.	Biaya Tenaga Kerja Untuk Memproduksi Kopi Luwak Biji Beras.....	75
24.	Biaya Pengemasan Kopi Luwak Biji Beras.....	75
25.	Biaya Penyusutan Alat.....	76
26.	Total Biaya Variabel dan Tetap Kopi Luwak Biji Beras per proses produksi.....	76
27.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per kg.....	76
28.	Biaya Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Beras).....	78
29.	Biaya Tenaga Kerja Untuk Memproduksi Kopi Luwak Bubuk.....	79
30.	Biaya Listrik.....	79
31.	Biaya Pengemasan.....	80
32.	Biaya Upah Penyangraian/Penggongsengan dan Penggilingan.....	80
33.	Biaya Penyusutan Alat.....	81
34.	Biaya Abodemen Listrik.....	81
35.	Total Biaya Variabel dan Tetap Kopi Luwak Bubuk per proses produksi.....	82
36.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk.....	82
37.	Daftar Pelanggan (Industri Pengolah Lanjutan) Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan Tahun 2012.....	85
38.	Daftar Pelanggan (Pedagang Grosir) Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan Tahun 2012.....	85
39.	Harga Jual Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan dan Harga Jual Kopi Luwak di Indonesia.....	90



## DAFTAR GAMBAR

<b><u>Gambar</u></b>	<b><u>Halaman</u></b>
1. Struktur Organisasi Kelompok Tani.....	32
2. Skema Proses Pembuatan Kopi Luwak.....	47
3. Saluran Pemasaran Kopi Luwak Kebawetan Melalui Industri.....	51
4. Saluran Pemasaran Kopi Luwak Kebawetan Melalui Pedagang Grosir.....	51



## DAFTAR LAMPIRAN

<u>Lampiran</u>	<u>Halaman</u>
1. Luas Tanaman (000 Ha) dan Produksi (Ton) Kopi Menurut Jenis Tanaman di Indonesia Tahun 1995 – 2010.....	97
2. Luas Tanaman (Ha) dan Produksi (Ton) Perkebunan Rakyat Menurut Jenis dan Keadaan Tanaman Di Kabupaten Kepahiang Tahun 2009-2010.....	98
3. Data Kelompok Tani Kopi Luwak Di Kabupaten Kepahiang.....	99
4. Data Produksi Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan Pada Bulan Februari – Mei 2012.....	100
5. Matriks Data Set Penelitian.....	101
6. Jenis dan Jumlah Peralatan dalam Usaha Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang.....	106
7. Data Bauran Pemasaran Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan.....	107
8. Data Bauran Pemasaran Kopi Luwak Menurut Pelanggan.....	110
9. Biaya Penyusutan Alat (Ketua Kelompok Tani Permata Sari).....	113
10. Biaya Penyusutan Alat (Ketua Kelompok Tani Sri Rejeki).....	114
11. Biaya Penyusutan Alat (Ketua Kelompok Tani Luwak Hitam).....	115
12. Biaya Penyusutan Alat (Ketua Kelompok Tani Pamor Katon).....	116
13. Biaya Penyusutan Alat Per-3 Bulan (Ketua Kelompok Tani Pamor Katon).....	117
14. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Ketua Kelompok Tani Permata Sari).....	118
15. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per bulan dan per proses produksi (Ketua Kelompok Tani Sri Rejeki).....	120



16.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Ketua Kelompok Tani Luwak Hitam).....	122
17.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Ketua Kelompok Tani Pamor Katon).....	124
18.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per pesanan (Ketua Kelompok Tani Pamor Katon).....	126
19.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per pesanan (Ketua Kelompok Tani Permata Sari).....	128
20.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per kg (Ketua Kelompok Tani Permata Sari).....	129
21.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per kg (Ketua Kelompok Tani Sri Rejeki).....	130
22.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per pesanan (Ketua Kelompok Tani Luwak Hitam).....	131
23.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per kg (Ketua Kelompok Tani Luwak Hitam).....	132
24.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per kg (Ketua Kelompok Tani Pamor Katon).....	133
25.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per pesanan (Ketua Kelompok Tani Permata Sari).....	134
26.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per kg (Ketua Kelompok Tani Permata Sari).....	135
27.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per kg (Ketua Kelompok Tani Sri Rejeki).....	136
28.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per kg (Ketua Kelompok Tani Luwak Hitam).....	137
29.	Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per kg (Ketua Kelompok Tani Pamor Katon).....	138
30.	Dokumentasi Penelitian.....	139

# ANALISIS BAURAN PEMASARAN KOPI LUWAK (*Luwak coffee*) DI KECAMATAN KEBAWETAN KABUPATEN KEPAHANG PROVINSI BENGKULU

## ABSTRAK

Kopi luwak adalah salah satu komoditi pengembangan dalam program SELUNA (Sengon, Kopi Luwak dan Buah Naga) yang dicanangkan oleh Pemerintah Kabupaten Kepahiang periode tahun 2010-2015. Di Kecamatan Kebawetan, pasar kopi luwak masih sedikit dengan penetapan harga yang lebih rendah dibandingkan harga pasaran yang dipengaruhi oleh lemahnya kemampuan produsen dalam mencari informasi dan jaringan pasar yang lebih menguntungkan. Hal ini menuntut produsen untuk mampu merencanakan dan menetapkan bauran pemasaran kopi luwak.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan profil kelompok tani dan aktivitas usaha kopi luwak serta mendeskripsikan bauran pemasaran kopi luwak (*Civet coffee*) di Kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu. Penelitian ini menggunakan metode survei. Pengumpulan data dalam penelitian kali ini diperoleh dari *key informan* dan responden (pelanggan kopi luwak). Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder, yang dianalisis secara deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kopi luwak dijalankan oleh ketua kelompok tani dan anggota kelompok tani berperan sebagai penyedia (penyuplai) bahan baku buah kopi arabika. Jumlah luwak yang dipelihara oleh masing-masing usaha berkisar antara 15-32 ekor yang dipelihara didalam kandang bantuan dari Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang. Produk kopi luwak yang dihasilkan oleh keempat usaha tersebut tergolong dalam kopi organik dengan volume produksi kopi luwak terbesar yaitu jenis kopi luwak biji gelondongan yang dikemas dengan menggunakan kardus dan karung dengan tujuan pasar utama yaitu industri pengolahan lanjutan di Liwa-Lampung. Untuk memproduksi kopi luwak biji gelondongan dibutuhkan waktu  $\pm 3$  hari, mulai dari pemberian pakan kopi arabika ke luwak lalu pengumpulan campuran feses dan biji kopi kemudian penjemuran hingga kering dan pengemasan. Keempat usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan belum menerapkan bauran pemasaran (*marketing mix*) secara maksimal dalam usaha kopi luwaknya. Kemasan produk belum menggunakan merek serta label halal. Harga jual kopi luwak biji gelondongan yaitu Rp 90.000/kg, dimana harga tersebut lebih rendah dibandingkan dengan jenis biji beras dan bubuk. Salah satu dari keempat usaha kopi luwak tersebut, hanya satu usaha yaitu Kelompok Tani Permata Sari yang telah melakukan kegiatan promosi melalui periklanan dan pameran-pameran, sedangkan ketiga usaha lainnya belum melakukan kegiatan promosi yang terencana dengan baik.

Saran dari hasil penelitian ini adalah keempat usaha dan dibantu oleh pihak Pemerintah Kabupaten dapat lebih memaksimalkan bauran pemasaran, yaitu dengan mencari informasi pasar dan menambah pangsa pasar kopi luwak biji gelondongan. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengikuti produk kopi luwak dalam pameran-pameran baik ditingkat kabupaten, provinsi maupun nasional serta promosi melalui *website* sehingga dapat dilakukan penjualan kopi luwak secara *online*. Selanjutnya, keempat usaha ini harus dapat segera menggunakan merek dan label halal produk pada kemasan kopi luwak sehingga dapat dikenal dan dapat dipercaya kehalalannya oleh konsumen.



# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Banyak sektor yang berperan dalam perekonomian suatu bangsa, salah satunya adalah sektor pertanian yang sampai saat ini masih menjadi tumpuan harapan dan memberikan peranan penting dalam pembangunan nasional. Hal ini tidak terlepas dari kegiatan agribisnis dan agroindustri. Sebagai motor penggerak pembangunan pertanian, agribisnis dan agroindustri diharapkan akan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah, baik dalam sasaran pemerataan pembangunan, pertumbuhan ekonomi maupun stabilitas nasional (Soekartawi, 2001).

Menurut Soekartawi (2001), kegiatan agroindustri dapat membantu petani dalam meningkatkan kesejahteraan petani. Agroindustri dapat diartikan menjadi dua hal, yaitu : pertama, agroindustri adalah industri yang mengolah bahan baku utama dari produk pertanian yang menekankan pada *food processing management* dalam suatu perusahaan produk olahan. Kedua adalah bahwa agroindustri diartikan sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri.

Di Indonesia, kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan dan dapat digolongkan menjadi produk agroindustri apabila diolah menjadi kopi bubuk. Komoditi ini banyak dibudidayakan oleh rakyat dan perkebunan besar swasta di hampir seluruh wilayah Indonesia, yaitu Sumatera, Jawa, Bali, Kalimantan, Sulawesi, dan Papua. Dari keseluruhan daerah sentra tersebut, luas lahan tanaman kopi secara keseluruhan hingga tahun 2010 mencapai 48.700 Ha dengan jumlah produksi kopinya mencapai 28.677 ton (Lampiran 1) (BPS Republik Indonesia, 2011).

Provinsi Bengkulu merupakan salah satu sentra produksi kopi di Indonesia, tepatnya di Kabupaten Kepahiang terdapat 24.723 Ha komoditi kopi. Untuk Tahun 2010, jumlah produksi kopi di Kabupaten Kepahiang mencapai

8.590 ton, dan jumlah ini lebih kecil bila dibandingkan dengan tahun 2009 yang mencapai 22.458,20 ton (Lampiran 2) (BPS Kabupaten Kepahiang, 2011). Dan untuk produksi kopi arabika yang merupakan bahan baku pembuatan kopi luwak di Kabupaten Kepahiang pada tahun 2010 mencapai 30,05 ton (BPS Provinsi Bengkulu, 2011).

Dalam rangka mensejahterakan kehidupan masyarakat Kabupaten Kepahiang dan mengingat salah satu komoditi utama yang dibudidayakan oleh masyarakat di Kabupaten Kepahiang adalah tanaman kopi, Pemerintah Kabupaten Kepahiang mencanangkan program SELUNA (Sengon, Kopi Luwak dan Buah Naga) untuk periode tahun 2010-2015. Program SELUNA merupakan cabang dari program pemerintah sebelumnya yaitu Program IKUTT (Ikan, Kebun, Tanaman Pangan Hortikultura dan Ternak ) yang mana program yang dicanangkan 5 tahun yang lalu ini telah terbukti berhasil (Pemerintah Kabupaten Kepahiang, 2011).

Kopi Luwak (*Civet coffee*) merupakan kopi terbaik dan termahal di dunia. Kopi luwak adalah biji kopi matang yang dimakan oleh binatang luwak dan dikeluarkan bersamaan dengan kotoran luwak tersebut. Kopi yang dimakan hewan luwak (*Paradoxurus hermaphrodites*) ternyata hanya mengalami pencernaan sebagian dengan biji yang masih utuh. Biji kopi yang tidak dicerna kemudian bisa dikumpulkan pada kotoran luwak. Buah kopi yang dimakan oleh luwak tidak mengalami pencernaan secara total. Bagian buah yang dicerna hanya bagian kulit buah yang berwarna merah saja. Kopi luwak memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi. Liputan6.com menyebutkan bahwa harga kopi luwak berkisar antara US\$ 100 hingga US\$ 350 (setara dengan Rp 1.000.000,- hingga Rp 3.500.000,- per kilogram) di pasar internasional. Penyebab digunakannya dollar Amerika Serikat (US\$) sebagai patokan harga adalah karena kopi luwak yang dihasilkan di Indonesia kebanyakan diekspor. Tingginya permintaan dengan harga yang tinggi disebabkan oleh minimnya jumlah pasokan kopi luwak. Kopi luwak belum bisa didapatkan dalam jumlah besar karena belum banyak dikembangkan secara intensif. Berdasarkan prinsip ekonomi bahwa semakin langka suatu produk maka semakin mahal produk tersebut. Oleh karena itu, pemerintah Kabupaten Kepahiang bersama-sama dengan petani terus menggalakkan pembudidayaan dan



pemeliharaan luwak sebagai media penghubung terciptanya kopi luwak dengan melakukan penangkaran luwak.

Di Kabupaten Kepahiang, kopi luwak tergolong produk yang masih dalam tahap pengembangan. Usaha kopi luwak ini mulai banyak diusahakan oleh petani yang tersebar di wilayah Kabupaten Kepahiang (Lampiran 3). Petani yang menjalankan usaha kopi luwak tersebut adalah masing-masing ketua kelompok tani kopi di Kabupaten Kepahiang.

Dengan semakin bertambahnya petani yang mengolah kopi luwak di Kabupaten Kepahiang, membuat masing-masing petani memiliki cara tersendiri untuk dapat bersaing dan mendapatkan pasar kopi luwak. Oleh karena itu, aspek pemasaran menjadi faktor yang sangat menentukan kelanjutan usaha petani ini. Dalam proses manajemen pemasaran, salah satu yang harus dilakukan adalah mengembangkan *marketing mix* yang terdiri dari pengembangan produk, penetapan harga, distribusi, dan promosi (Angipora, 2002).

## 1.2 Perumusan Masalah

Pada tahun 2011 kebijakan Pemerintah Daerah melalui Kantor Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang memulai pembinaan tentang pengolahan kopi luwak dan pemberian bantuan hewan luwak, kandang luwak, pakan luwak dan obat-obatan luwak. Hal ini dilaksanakan sebagai salah satu kegiatan dalam pengembangan tiga komoditi dalam program SELUNA (Sengon, Kopi Luwak dan Buah Naga) bagi petani kopi luwak yang diharapkan nantinya dapat menjadi usaha bersama bagi petani kopi di Kabupaten Kepahiang sekaligus meningkatkan nilai tambah kopi arabika dengan menghasilkan kopi luwak biji gelondongan, kopi luwak biji beras dan kopi luwak bubuk (Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang, 2011).

Pemberian bantuan ini berdasarkan pada pengajuan proposal yang diajukan oleh ketua kelompok tani dengan pertimbangan bahwa ketua kelompok tani tersebut telah memiliki pengalaman dalam pemeliharaan luwak, serta adanya ketersediaan bahan baku utama yaitu kopi arabika. Seiring dengan program SELUNA (Sengon, Kopi Luwak dan Buah Naga) tersebut, bantuan pemberian

luwak, kandang, pakan dan obat-obatan luwak diberikan atas nama kelompok tani, namun bantuan ini diserahkan kepada ketua kelompok tani. Sebelum adanya bantuan tersebut, masing-masing ketua kelompok tani telah menjalankan usaha kopi luwak dengan menggunakan modal pribadi. Di Kabupaten Kepahiang, terdapat empat kelompok tani yang dibina oleh Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang dan memperoleh bantuan hewan luwak (Lampiran 3). Selain itu juga terdapat satu kelompok tani yang mendapat bantuan hewan luwak dari Badan Pelaksana Penyuluhan Pertanian Perikanan dan Kehutanan (BP4K). Dari kelima kelompok tani tersebut, empat diantaranya berlokasi di Kecamatan Kebawetan yaitu Kelompok Tani Permata Sari, Sri Rejeki, Luwak Hitam dan Pamor Katon (Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang, 2011).

Usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan diprakarsai oleh ketua Kelompok Tani Permata Sari yang mulai melakukan kegiatan produksi pada akhir tahun 2008 sebelum dijalankannya program SELUNA (Sengon, Kopi Luwak, dan Buah Naga) yang dicanangkan oleh Pemerintah Kabupaten Kepahiang. Selanjutnya diikuti oleh ketua Kelompok Tani Sri Rejeki pada pertengahan tahun 2009 dan ketua Kelompok Tani Luwak Hitam serta ketua Kelompok Tani Pamor Katon pada tahun 2010.

Belum ada data pasti dan akurat mengenai jumlah produksi kopi luwak di Kabupaten Kepahiang yang terdata oleh Dinas Peternakan dan Perikanan. Proses produksi kopi luwak hanya dilakukan pada bulan Februari – Agustus saja. Hal ini terjadi karena keterbatasan bahan baku yaitu buah kopi arabika yang merupakan tanaman tahunan. Keempat kelompok tani memperoleh bahan baku dari anggota kelompok tani dan masyarakat di Kecamatan Kebawetan. Biasanya masyarakat Kebawetan memanen buah kopi arabika mulai bulan Februari hingga Agustus. Pada bulan Februari dan Maret, buah kopi arabika sudah dapat dipanen, namun jumlahnya hanya 30-40% dari jumlah panen pada musim panen raya yaitu April hingga Agustus. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada saat survei pendahuluan, diperoleh informasi total jumlah produksi dapat mencapai  $\pm$  30-90 kg/bulan pada bulan-bulan produksi yaitu Februari hingga Agustus.



Dalam kegiatan produksinya, keempat usaha kopi luwak ini menghasilkan 3 jenis produk kopi luwak, yaitu; kopi luwak biji gelondongan, kopi luwak biji beras dan kopi luwak bubuk. Bahan bakunya berupa buah kopi arabika yang dimakan oleh hewan luwak. Sisa dari buah kopi arabika yang tidak dimakan oleh luwak diolah menjadi kopi arabika biasa dan kopi arabika fermentasi. Dari 3 jenis produk kopi luwak tersebut, keempat usaha lebih banyak memproduksi kopi luwak biji gelondongan, dimana harga kopi luwak biji gelondongan lebih rendah dibandingkan jenis lainnya.

Produksi rata-rata dari keempat usaha kopi luwak yang dijalankan oleh masing-masing ketua kelompok tani pada bulan Februari – Mei 2012 yaitu sebanyak 944 kg kopi luwak biji gelondongan (Lampiran 4). Keempat usaha ini memasarkan produk kopi luwak biji gelondongan ke industri “Ratu Luwak” yang berada di Liwa Provinsi Lampung dengan harga Rp 90.000/kg. Selain itu, satu dari keempat usaha tersebut yaitu usaha yang dijalankan ketua kelompok tani Luwak Hitam juga menjual produk kopi luwak biji gelondongan ke pedagang grosir di Provinsi Bengkulu sebanyak 5 kg/bulan dengan harga jual Rp 150.000/kg. Jika dibandingkan dengan harga jual kepada pedagang grosir, harga jual ke pihak industri “Ratu Luwak” lebih rendah. Perbandingan volume penjualan yang sangat signifikan dan diikuti dengan perbedaan harga jual yang cukup jauh tersebut tentu berpengaruh terhadap keuntungan yang diperoleh. Hingga saat ini pangsa pasar terbesar kopi luwak biji gelondongan hanya pihak industri “Ratu Luwak”. Hal tersebut tentunya dipengaruhi oleh lemahnya kemampuan dalam mencari informasi dan jaringan pasar lain yang lebih menguntungkan. Selama ini kegiatan promosi belum terencana dengan baik sehingga mempengaruhi kegiatan pemasaran kopi luwak Kebawetan.

Kopi luwak Kebawetan belum dapat didistribusikan secara langsung keluar negeri, namun masih melalui pendistribusian tidak langsung yaitu melalui pedagang grosir dengan menggunakan merek dan kemasan milik pedagang grosir. Penyebab utama dari sulitnya pemasaran produk kopi luwak tersebut adalah tidak adanya sertifikat keaslian produk dan label halal kopi luwak dari Dinas/Instansi terkait di Kabupaten Kepahiang.

Terkait dengan harga jual produk kopi luwak, masing-masing usaha harus dapat memperhitungkan harga jual dengan pertimbangan bahwa harga jual harus dapat menutupi total biaya produksi kopi luwak, sehingga tidak mengalami kerugian akibat penjualan produk dengan jumlah yang banyak dan dengan harga yang lebih rendah.

Untuk menjamin kelangsungan hidup suatu industri, aspek pemasaran sangatlah penting. Bila mekanisme pemasaran berjalan baik, maka semua pihak yang terlibat akan diuntungkan. Menurut Stanton (1996), adanya persaingan dengan perusahaan lain yang sejenis baik dalam pengelolaan produksi maupun pemasaran produk akan mempengaruhi penerimaan laba yang akhirnya mempengaruhi perkembangan usaha. Dalam hal ini perusahaan harus memperhatikan bidang pemasaran produknya, karena pemasaran merupakan faktor penentu bagi besarnya volume penjualan produk yang dapat mempengaruhi perolehan keuntungan perusahaan.

Dari uraian diatas terlihat jelas bahwa kondisi tersebut menuntut pihak produsen untuk mencari informasi dan jaringan pangsa pasar melalui perbaikan variabel bauran pemasaran agar cepat tanggap terhadap persaingan baru maupun potensi pasar baru. Tuntutan ini cukup beralasan mengingat program pemerintah daerah dalam usaha pengembangan kopi luwak di Kabupaten Kepahiang, Kecamatan Kebawetan merupakan sentra produksi kopi arabika yang merupakan bahan baku utama dalam pembuatan kopi luwak. Hal ini menuntut si produsen untuk terus bekerja keras dalam memproduksi kopi luwak dan diikuti dengan kemampuan menetapkan bauran pemasaran yang terencana guna menguasai pangsa pasar kopi luwak.

Berdasarkan permasalahan yang telah dikemukakan diatas, maka muncullah pertanyaan bagaimanakah aktivitas pada usaha kopi luwak dan sejauh manakah penerapan bauran pemasaran kopi luwak yang dihasilkan selama ini. Untuk menjawab persoalan tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Bauran Pemasaran Kopi Luwak (*Luwak coffee*) di Kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu”**.



### 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan profil kelompok tani dan aktivitas usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu.
2. Mendeskripsikan bauran pemasaran kopi luwak di Kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang memiliki manfaat ganda, yaitu manfaat praktis dan teoritis :

1. Pada sisi praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi pihak pemerintah dalam menyusun kebijaksanaan dalam pengembangan usaha dan pemasaran kopi luwak di Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu. Bagi pemilik usaha hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan bagi pemilik usaha kopi luwak dalam pengembangan pemasaran kopi luwak.
2. Pada sisi teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan atau referensi bagi peneliti dan pembaca serta dapat dijadikan sebagai informasi bagi penelitian selanjutnya.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Kopi Luwak dan Budidayanya

Tanaman kopi bukan merupakan tanaman asli dari Indonesia, tanaman ini berasal dari Negara Ethiopia. Penyebaran kopi di Indonesia sendiri dimulai pada tahun 1700-an oleh seseorang berkebangsaan Belanda dan menyebar di Pulau Jawa, Sumatera, Sulawesi, dan Timor (Panggabean, 2011).

Selain jenis kopi arabika (*Coffee arabica*) dan jenis kopi robusta (*Coffee canephora*) yang telah banyak dibudidayakan oleh petani kecil maupun perusahaan swasta di Indonesia, akhir-akhir ini muncul trend kopi luwak yang merupakan kopi yang bahan bakunya berasal dari campuran biji kopi dan kotoran (feses) binatang luwak. Sifat kopi yang berperan sebagai perangsang (*stimulant*) membuat kopi digemari oleh banyak manusia. Kopi bersifat mengganggu kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah yang terlalu besar. Kafein yg dikonsumsi pada jumlah yang terlalu tinggi, bisa berdampak negatif karena mempengaruhi sistem saraf pusat, sistem pernafasan, otot, pembuluh darah, jantung, dan ginjal pada manusia dan hewan. Perbedaan antara kopi Arabika dengan Robusta yaitu kopi Robusta memiliki kandungan kafein yang lebih tinggi dari Arabika, sedangkan kopi Arabika memiliki kandungan zat gula dan minyak atsiri yang lebih banyak dari Robusta.

Luwak (*Paradoxurus hermaphrodites*) yang merupakan hewan penghasil kopi luwak banyak dijumpai pada hutan primer di ketinggian 2000 meter dpl (di atas permukaan laut) yang disekitarnya banyak terdapat pohon aren. Selain sebagai media pengolahan untuk kopi luwak, luwak ini mempunyai manfaat lain, yaitu dagingnya yang memiliki khasiat untuk menyembuhkan penyakit asma dan hormonnya yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan parfum. Saat ini harga luwak dipasaran berkisar antara Rp 200.000 hingga Rp 300.000 (Panggabean, 2011).

Kopi luwak dapat berasal dari luwak liar dan luwak penangkaran. Kopi luwak liar merupakan biji kopi yang bercampur dengan feses luwak yang



ditemukan di hutan atau sekitar perkebunan kopi secara bebas. Sedangkan kopi luwak hasil penangkaran merupakan biji kopi yang bercampur dengan feses luwak yang dipelihara dan dibudidayakan. Luwak yang dipelihara biasanya berumur 1,5 tahun. Setiap kandang diisi oleh satu ekor luwak dengan memberikan makan secara teratur, memandikan, memberikan vaksin, membersihkan kandang, dan sesekali menyemprotkan disinfektan di setiap kandang.

Buah kopi merupakan bahan baku atau pakan utama dalam proses menghasilkan kopi luwak. Kopi jenis arabika dan robusta merupakan jenis kopi yang banyak digunakan untuk pembuatan kopi luwak. Selain kopi yang menjadi makanan utama luwak dalam menghasilkan kopi luwak, luwak juga harus diberi pakan dengan asupan gizi yang cukup, seperti buah-buahan (pepaya, pisang, sawo, buah aren), daging (ayam, ikan, daging sapi, keong, dan daging kambing), dan susu serta telur. Untuk menghasilkan kopi luwak, ada 3 hal yang harus diperhatikan yaitu pemeliharaan luwak, pola pemberian makan luwak dan pengolahan kopi luwak setelah bercampur dengan feses luwak.

Luwak merupakan hewan yang aktif pada malam hari dan tidur pada siang hari (hewan nocturnal). Karena itu, dalam pembuatan kandang luwak harus menghadap kearah barat. Lokasi kandang harus jauh dari lokasi pemukiman penduduk agar luwak terhindar dari kebisingan yang dapat menyebabkan luwak menjadi stres. Hewan luwak bersifat kanibal (saling memangsa), sehingga perlu dilakukan pemisahan kandang. Konstruksi kandang pun harus terbuat dari bahan yang tidak mudah patah dan rapuh dan kandang dilengkapi dengan tempat makan dan minum serta wadah untuk memberikan susu. Tempat tidur luwak juga harus ada disudut kandang yang letaknya lebih tinggi dan diberikan tangga serta dilengkapi dengan saluran pembuangan air (selokan) untuk memudahkan pembersihan.

Jumlah, waktu dan pola pemberian pakan luwak haruslah diperhatikan oleh petani kopi luwak. Tidak hanya kopi yang diberikan kepada luwak, tetapi juga buah-buahan, daging, susu, dan telur. Pemberian buah kopi yang baik adalah dengan memberikannya secara bertahap. Untuk pertama kali luwak dapat diberikan 200-300 gram buah kopi merah (matang) dan setelah satu bulan

jumlahnya dapat ditingkatkan menjadi 500 gram. Bahkan jika luwak sudah dewasa dapat diberikan 1-2 kg buah kopi segar. Buah kopi (merah) diberikan kepada luwak pada pukul 17.00 atau 18.00 yang diletakkan ditempat pakan yang berbentuk laci.

Interval pemberian makan buah kopi sebaiknya setiap dua atau tiga hari sekali dengan mengatur menu pakan luwak setiap harinya. Pola makan harus bervariasi, tujuannya untuk menjaga agar luwak tidak stres dan metabolisme di perut luwak bekerja baik.

Pengolahan kopi luwak hampir sama dengan teknik pengolahan kopi metode kering (*dry process*). Perbedaannya hanya saat proses pencucian biji kopi yang masih berkulit tanduk. Pemanenan atau pengumpulan feses beserta biji kopi dilakukan pada pagi hari hingga siang hari, selanjutnya dilakukan pengeringan selama 3-7 hari dengan tujuan untuk mengurangi kadar air hingga menjadi 16% dengan cara dikeringanginkan. Setelah kering, dilakukan pembersihan biji kopi dan feses dengan mengguyurkan air mengalir terus menerus dari kotoran yang masih menempel. Dilakukan kembali pengeringan feses tahap kedua, biji kopi yang masih berkulit tanduk dikeringkan selama 3-7 langsung dibawah cahaya matahari. Setelah kering, kulit tanduk pada biji kopi dikupas secara manual dengan menggunakan tangan sehingga menjadi biji kopi beras yang selanjutnya dikeringkan kembali dengan tujuan untuk mengurangi kadar air hingga 13%. Tahap akhirnya yaitu dengan dilakukannya pembersihan biji kopi dari kotoran debu ataupun pasir (Panggabean, 2011).

Hal penting yang perlu diperhatikan dalam pengolahan kopi adalah penyimpanan. Penyimpanan sangat mempengaruhi kualitas kopi luwak, umur penyimpanan kopi luwak di dalam gudang maksimum enam bulan dengan syarat kadar air 12-13%. Jika hal tersebut tidak dipenuhi, kopi luwak berisiko menjadi cacat, seperti terjadinya perubahan warna, pertumbuhan jamur adanya hama kutu. Suhu selama masa penyimpanan biji kopi merupakan faktor yang sangat penting, suhu ideal yaitu 10-28 C. Jika disimpan terlalu lama dapat terjadi perubahan proteolysis pada biji kopi seperti peningkatan *alanine*, *isoleusin*, dan *tirosin* serta berkurangnya asam amino bebas (Panggabean, 2011).



Kopi luwak mempunyai khasiat yang bermanfaat bagi kesehatan manusia jika dikonsumsi secara rutin, diantaranya adalah sebagai berikut :

- a. Dapat mencegah timbulnya penyakit syaraf

Kandungan kopi luwak memiliki kadar antioksidan yang tinggi, sehingga mampu untuk menghambat kerusakan sel terutama pada otak manusia. Unsur kafein yang terkandung dalam kopi luwak dapat menghambat peradangan didalam otak manusia.

- b. Melindungi tingkat kerusakan gigi

Unsur kafein yang terkandung dalam kopi luwak dapat menjadi anti bakteri gigi dan melindungi kerusakan gigi.

- c. Dapat mencegah kanker payudara lebih lanjut

Kopi luwak mampu melepaskan enzim *flavonoid* serta *phytoestrogen* yang dapat menahan pertumbuhan tumor ke stadium lanjut.

- d. Dapat menyembuhkan lemah syahwat

- e. Mencegah batu empedu

Batu empedu tumbuh ketika lendir didalam kantong empedu memerangkap Kristal-kristal kolesterol dan *xanthine*. Kafein yang terkandung didalam kopi luwak akan mengurangi lendir dan resiko penyimpanannya.

- f. Melindungi kulit

Dengan mengkonsumsi kopi luwak dapat menurunkan resiko kanker kulit *non melanoma* hingga 17%.

- g. Mencegah diabetes

- h. Lulur kopi luwak mampu mengangkat sel kulit mati sehingga bisa memperbaiki kulit yang rusak

- i. Mampu menghilangkan bekas jerawat, vlek dan noda hitam

- j. Dapat menghilangkan selulit

## 2.2 Bauran Pemasaran

Pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan

dengan menciptakan, menawarkan, dan mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain (Kotler dan Armstrong, 1997).

Menurut Kotler dan Armstrong (1997), bauran pemasaran adalah seperangkat variabel pemasaran yang dapat dikendalikan dan dipadukan perusahaan untuk menghasilkan tanggapan yang diinginkan di dalam pasar sasaran yang terdiri dari kombinasi 4 variabel atau kegiatan (4P) yang merupakan inti dari sistem pemasaran perusahaan yaitu *product* (produk), *price* (harga), *place* (tempat/distribusi), dan *promotion* (promosi).

### 2.2.1 Produk (*Product*)

Sebuah produk adalah sekumpulan atribut yang nyata (*tangible*) dan tidak nyata (*intangible*) di dalamnya sudah tercakup warna, harga, kemasan, prestise pabrik, prestise pengecer, dan pelayanan dari pabrik serta pengecer yang diterima oleh pembeli sebagai sesuatu yang bisa memuaskan keinginannya (Stanton, 1996).

Menurut Angipora (2002), produk terdiri atas :

#### 1. Variasi produk

Faktor ini tidak hanya menyangkut jenis produk dan lini produk tetapi juga menyangkut kualitas, desain produk, bentuk, merek, kemasan, ukuran, pelayanan, jaminan, dan pengembalian yang harus diperhatikan oleh perusahaan secara seksama.

#### 2. Kualitas produk

Kualitas produk yang dihasilkan perusahaan harus diperbaiki secara terus-menerus sejalan dengan selalu berubahnya kebutuhan dan keinginan konsumen.

#### 3. Desain produk

Merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan karena desain adalah totalitas dari keistimewaan yang mempengaruhi cara penampilan dan fungsi produk dalam memenuhi kebutuhan pelanggan.

#### 4. Bentuk

Masalah bentuk sebenarnya sangat erat kaitannya dengan desain, karena bentuk yang dihasilkan merupakan hasil dari kegiatan desain. Untuk memilih dan



menetapkan bentuk produk yang akan dihasilkan harus diawali dengan penelitian pasar untuk mengetahui bentuk produk sesungguhnya yang disukai konsumen.

#### 5. Merek

Merupakan suatu nama, istilah, simbol, desain atau gabungan dari keempatnya yang mengidentifikasi produk penjual dan membedakannya dari produk pesaing.

#### 6. Kemasan

Setiap produk yang dihasilkan harus memiliki kemasan tersendiri sebagai usaha membedakannya dengan produk pesaing. Fungsi dari kemasan adalah untuk memuat dan melindungi produk, mempromosikan produk, memudahkan penyimpanan dan penggunaan produk.

#### 7. Ukuran

Perusahaan harus menetapkan secara jelas berbagai ukuran produk yang akan dihasilkannya.

#### 8. Pelayanan

Diartikan sebagai suatu tindakan untuk memenuhi kebutuhan orang lain. Kemampuan perusahaan memberikan pelayanan yang baik akan mampu menciptakan kesetiaan konsumen.

#### 9. Jaminan

Semua jaminan-jaminan yang disediakan perusahaan dengan baik akan dapat menjadi bahan pertimbangan tersendiri untuk membeli atau tidaknya suatu produk.

#### 10. Pengembalian

Kemampuan perusahaan untuk memberikan jaminan pengembalian atas produk yang telah dibeli konsumen bila mengalami kerusakan atau cacat merupakan usaha untuk mempertahankan kesetiaan pelanggan dan bahkan menarik pelanggan baru.

Produk dapat dibedakan atas beberapa golongan. Penggolongan produk berdasarkan tingkat pemakaian dan kekongkritannya, terdiri dari : (1) produk tahan lama yaitu produk-produk yang secara normal dapat dipakai berkali-kali, (2) produk tidak tahan lama yaitu produk yang dikonsumsi satu atau beberapa kali

pemakaian, dan (3) jasa yaitu kegiatan, manfaat dan kepuasan yang ditawarkan untuk dijual. Sedangkan penggolongan produk berdasarkan tujuan pemakaiannya, terdiri dari : (1) produk konsumsi yaitu produk-produk yang dibeli untuk dikonsumsi, (2) produk industri yaitu produk-produk yang dibeli untuk diproses lagi (Swasta dan Sukotjo *cit* Suheini, 2011).

### 2.2.2 Harga (*Price*)

Harga merupakan jumlah uang yang harus dibayar konsumen untuk mendapatkan produk tersebut (Kotler dan Armstrong, 1997). Agar dapat sukses dalam memasarkan suatu barang atau jasa, harga harus ditetapkan secara tepat agar diterima masyarakat. Harga merupakan satu-satunya variabel dari bauran pemasaran yang memberikan pemasukan atau pendapatan bagi usaha yang dijalankan, sedangkan variabel lainnya (produk, distribusi, dan promosi) menyebabkan timbulnya biaya (pengeluaran) (Tjiptono *cit* Suheini, 2011).

Selain itu, harga juga merupakan unsur bauran pemasaran yang fleksibel artinya dapat dirubah dengan cepat sesuai dengan kondisi pada saat itu. Harga adalah jumlah uang yang harus dibayarkan pelanggan untuk produk. Harga harus sesuai dengan pandangan pelanggan tentang nilainya supaya pembeli tidak beralih ke pesaingnya (Kotler dan Armstrong, 1997).

Banyak perusahaan yang mengadakan pendekatan terhadap penentuan harga berdasarkan tujuan yang hendak dicapainya. Keputusan untuk menetapkan harga sering pula melibatkan kepentingan pimpinan (*top manager*), terutama untuk produk baru. Penentuan tingkat harga tersebut biasanya dilakukan untuk mengadakan beberapa perubahan untuk menguji pasarnya, apakah menerima atau menolak. Jika pasarnya menerima penawaran tersebut, berarti harga itu sudah sesuai. Tetapi jika mereka menolak, maka harga tersebut perlu dirubah secepatnya. Jadi yang menjadi tujuan bagi penjual dalam menetapkan harga produknya adalah : (1) meningkatkan penjualan, (2) mempertahankan dan memperbaiki pangsa pasar, (3) stabilitas harga, (4) mencapai target pengembalian investasi, (5) mencapai laba maksimum.

Adapun sasaran penetapan harga menurut Stanton (1996), yaitu :



- a. Berorientasi pada laba, untuk :
  - i. Mencapai target laba investasi atau laba penjualan bersih
  - ii. Memaksimalkan laba
- b. Berorientasi pada penjualan, untuk :
  - i. Meningkatkan penjualan
  - ii. Mempertahankan atau meningkatkan pangsa pasar
- c. Berorientasi pada status *quo*, untuk :
  - i. Menstabilkan harga
  - ii. Menangkal persaingan

Menurut Stanton (1996), terdapat tiga metode dalam penetapan harga, yaitu sebagai berikut :

- a. Harga didasarkan pada biaya total ditambah laba yang diinginkan
- b. Harga didasarkan pada keseimbangan antara perkiraan permintaan pasar dengan penawaran (biaya produksi dan pemasaran)
- c. Harga didasarkan pada kondisi-kondisi pasar yang bersaing.

Metode harga pokok proses diterapkan untuk mengolah informasi biaya produksi dalam perusahaan yang produksinya dilaksanakan secara massa. Menurut Mulyadi (2005), metode *full costing* dan *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi. Perbedaan pokok yang ada diantara kedua metode tersebut adalah terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang berperilaku tetap. *Full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi, yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada pabrik. Sedangkan *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk.

Menurut Kotler dan Armstrong (1996), adapun faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam penetapan harga yaitu faktor internal dan faktor eksternal yang meliputi sasaran pemasaran, strategi bauran pemasaran, biaya, pertimbangan organisasi, pasar dan permintaan, biaya, harga dan tawaran pesaing serta kondisi ekonomi dan sosial masyarakat.

Setiap perusahaan pada dasarnya harus selalu waspada terhadap perubahan harga yang mungkin dilakukan oleh para pesaing. Ini berarti, setiap perusahaan harus selalu siap dengan pedoman kebijakan tentang bagaimana reaksi perusahaan apabila pesaing melakukan penurunan harga. Perencanaan didepan seperti ini terutama sangat bermanfaat dalam perang pengurangan harga karena waktu merupakan faktor utama. Lain halnya jika pesaing menaikkan harga. Lebih bermanfaat lagi kalau perusahaan menunggu dengan sekaligus mengkaji apakah kenaikan harga ini merupakan kebijakan yang tepat atau tidak (Stanton, 1996).

Angipora (2002), membagi tujuan penetapan harga kedalam empat tujuan utama, yaitu : 1) mendapatkan laba maksimal, 2) mendapatkan pengembalian investasi yang ditargetkan atau pengembalian pada penjualan bersih, 3) mencegah atau mengurangi persaingan, dan 4) mempertahankan atau memperbaiki *market share*.

### 2.2.3 Distribusi/Tempat (*Place*)

Menurut David A. Revzan dalam Angipora (2002), saluran distribusi merupakan suatu jalur yang dilalui oleh arus barang-barang dari produsen ke perantara dan akhirnya sampai pada pemakai. Keputusan mengenai saluran distribusi ini dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu kebutuhan konsumen akan pelayanan, penetapan sasaran dan hambatan saluran, karakteristik produk dan karakteristik perusahaan. Keputusan mengenai distribusi ini meliputi saluran, liputan, lokasi, persediaan, dan transportasi (Kotler dan Armstrong, 1997).

Menurut Swastha dan Irawan *cit* Suheini (2011), lembaga yang berperan dalam saluran distribusi tata niaga adalah :

1. Produsen
2. Pedagang Perantara
3. Konsumen Akhir

Saluran distribusi yang paling umum adalah : (1) Dari produsen langsung kepada konsumen, (2) Dari produsen ke pengecer lalu ke konsumen, (3) Dari produsen kepada grosir, kemudian pengecer lalu ke konsumen.



Menurut Angipora (2002), ada tiga alternatif yang dapat ditempuh untuk menentukan jumlah perantara yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan barang sampai ke konsumen, yaitu :

- a) Distribusi intensif, merupakan strategi yang digunakan oleh perusahaan dengan menggunakan sebanyak mungkin penyalur (terutama pengecer), untuk mencapai konsumen agar kebutuhan mereka cepat terpenuhi.
- b) Distribusi selektif, merupakan suatu strategi yang digunakan oleh perusahaan dengan menggunakan sejumlah pedagang besar atau sejumlah pengecer dalam suatu daerah geografis.
- c) Distribusi eksklusif, merupakan suatu strategi yang digunakan oleh perusahaan dengan hanya menggunakan satu perantara saja, yaitu pedagang besar atau pengecer di daerah tertentu.

#### **2.2.4 Promosi (*Promotion*)**

Promosi adalah suatu usaha dari pemasar dalam menginformasikan dan mempengaruhi orang atau pihak lain sehingga tertarik untuk melakukan transaksi atau pertukaran produk barang atau jasa yang dipasarkannya. Menurut Lam dan Daniel *cit* Suheini (2011), promosi adalah komunikasi oleh pemasar yang menginformasikan, dan mengingatkan calon pembeli mengenai sebuah produk untuk mempengaruhi suatu pendapat atau memperoleh suatu respon.

Promosi merupakan salah satu bentuk khusus komunikasi untuk memenuhi fungsi pemasaran. Untuk dapat menjalankan fungsi pemasaran, maka apa yang harus dilakukan dengan kegiatan promosi tentu saja lebih dari sekedar memberikan informasi kepada konsumen. Melalui promosi, harus mampu meyakinkan konsumen agar berperilaku sedemikian rupa sesuai dengan tujuan promosi itu dilakukan, sehingga peningkatan dalam penjualan dapat tercapai demi peningkatan keuntungan yang sebesar-besarnya (Lam dan Daniel *cit* Suheini, 2011).

Menurut Stanton (1996), terdapat 4 faktor yang mempengaruhi *Promotional Mix*, yaitu :

- a. Dana yang tersedia guna program promosi

- b. Sifat pasaran
- c. Sifat produk
- d. Tahap daur hidup (*life cycle*) dari produk yang bersangkutan.

Terdapat 4 cara promosi dalam strategi bauran promosi menurut Mursid (2003), yaitu :

1. Periklanan (*advertising*) adalah segala bentuk penyajian dan promosi non-pribadi yang dibayar, baik mengenai gagasan, barang atau jasa oleh sponsor yang teridentifikasi.
2. Promosi penjualan (*sales promotion*) adalah insentif jangka pendek untuk meningkatkan pembelian atau penjualan sesuatu produk atau jasa dimana pembelian diharapkan dilakukan juga.
3. Hubungan masyarakat (*public relation*) adalah membangun hubungan yang baik dengan menghasilkan publisitas yang menyenangkan, menumbuhkan kembangkan status citra perusahaan yang baik, menangani atau melenyapkan cerita dan peristiwa yang tidak menyenangkan.
4. Penjualan perorangan (*personal selling*) adalah komunikasi langsung antara penjual dan calon pelanggan untuk memperkenalkan suatu produk kepada calon pelanggan dan membentuk pemahaman pelanggan terhadap produk sehingga mereka akan mencoba dan membelinya.

Menurut Angipora (2002), tujuan utama dari promosi adalah menginformasikan, mempengaruhi, dan membujuk serta mengingatkan pelanggan tentang perusahaan dan bauran pemasarannya.

Untuk mencapai tujuan pemasaran yaitu untuk membangun dan mempertahankan pertukaran yang menguntungkan dengan pasar sasaran, banyak faktor yang berpengaruh yang perlu diperhatikan oleh perusahaan seperti pelanggan dan pesaing.

#### 1. Pelanggan

Pelanggan adalah pembeli produk dari suatu perusahaan. Seorang pelanggan mungkin juga menjadi konsumen, tetapi pelanggan dapat sebagai agen, distributor, atau pengecer yang menjual kembali produk atau barang yang dibelinya.



Menurut Rangkuti *cit* Poppy (2008), kebiasaan dan keinginan pelanggan perlu diperhatikan oleh perusahaan yang menghasilkan produk, karena tujuan utama kegiatan ekonomi adalah menciptakan kepuasan konsumen. Perhatian perusahaan meliputi penentuan rancangan produk yang bersangkutan, selama produk diproses, dan pendistribusiannya pada konsumen akhir. Oleh karena itu perusahaan harus menentukan pengendalian dari awal sampai akhir produk tersebut sampai pada konsumen agar mereka memperoleh kepuasan yang wajar.

## 2. Pesaing

Perusahaan yang memperhatikan pasar yang sama atau produknya dapat saling menggantikan dinamakan pesaing. Karena memperebutkan pasar yang sama maka keberhasilan sebuah perusahaan tergantung dari besarnya nilai dan kepuasan yang diberikan kepada pelanggan. Bagi perusahaan kecil mungkin cukup hanya dengan mampu bertahan dan memperoleh untung.

Menurut Simamora *cit* Poppy (2008), setiap perusahaan harus mengenal pesaingnya, selanjutnya perusahaan perlu mempelajari strategi pesaingnya, bagaimana strategi produk, harga, distribusinya, dan bagaimana strategi promosi yang dijalankan oleh pesaing. Informasi tersebut penting untuk diketahui sebab keputusan untuk bersaing ataupun menghindari persaingan dapat dilakukan perusahaan.

### 2.3 Tinjauan Penelitian Terdahulu

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Rezie (2012) dengan judul penelitian Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Finansial dalam Prospek Pengembangan Agroindustri Kopi Luwak di Pekon Way Mengaku Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. Dari hasil penelitiannya bahwa kopi yang diolah menjadi kopi luwak pada agroindustri kopi luwak di Pekon Way Mengaku memberikan nilai tambah sebesar 28,66% dan layak dijalankan secara finansial dengan nilai NPV 3.052.843.716,56, IRR 52,35%, *Net B/C* 4,73, *Gross B/C* 2,01 dan *Pp* 4,07.

Proses pembuatan kopi luwak di daerah penelitian tersebut adalah pemberian pakan ke luwak, pengumpulan campuran feses dan biji kopi luwak,

pencucian, pengeringan tahap 1, pembersihan kulit ari, pencucian, pengeringan tahap 2, pembersihan, penyangraian/penggongsengan, penggilingan, dan pengemasan.

Agroindustri kopi luwak di Pekon Way Mengaku Kecamatan Balik Bukit Lampung Barat adalah usaha yang memiliki prospek pengembangan yang sangat baik karena secara finansial usaha kopi luwak layak dijalankan dan dilihat dari aspek pasar dan pemasaran kopi luwak diminati diberbagai daerah baik di dalam Propinsi Lampung maupun diluar Propinsi Lampung.

Dari hasil penelitian, bauran pemasaran untuk produk kopi luwak usaha agroindustri ini hanya dijelaskan secara umum saja, dimana strategi produk yang dilakukan berupa menciptakan merek, menentukan logo dan menciptakan kemasan. Harga kopi luwak cenderung stabil tidak dipengaruhi oleh harga bahan baku utama maupun sumbangan input lainnya. Harga kopi luwak bubuk ditingkat produsen berkisar dari Rp 600.000 – Rp 700.000,- per kilogram dan ditingkat pedagang pengecer berkisar Rp 750.000 – Rp 1.200.000,-. Konsumen utama agroindustri kopi luwak tersebut berasal dari berbagai daerah yaitu Jakarta, Palembang, Surabaya, dan Bali. Usaha ini telah melakukan kegiatan promosi yaitu mengikuti acara pameran di dalam propinsi maupun di luar propinsi serta melakukan promosi melalui internet.





### III. METODOLOGI PENELITIAN

#### 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada usaha kopi luwak yang dijalankan oleh ketua kelompok tani yang berada di Kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang, yaitu ketua Kelompok Tani Permata Sari, Sri Rejeki, Luwak Hitam, dan Pamor Katon. Pemilihan tempat ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) yang didasarkan atas pertimbangan bahwa keempat kelompok tani ini memproduksi kopi luwak dan berada di Kecamatan Kebawetan. Usaha kopi luwak yang dijalankan oleh ketua kelompok-kelompok tani ini masih mengalami permasalahan dalam mencari dan menguasai pangsa pasar akibat belum dimaksimalkannya sistem bauran pemasaran produk kopi luwak, seperti pengembangan produk, penetapan harga, saluran distribusi dan promosi. Pertimbangan lainnya karena ada respon positif dari ketua kelompok-kelompok tani di Kecamatan Kebawetan.

Penelitian ini dilaksanakan selama dua bulan, terhitung dari bulan April sampai dengan bulan Mei 2012. Pelaksanaan penelitian dilakukan tepatnya setelah dikeluarkannya surat izin penelitian dari Dekan Fakultas Pertanian Universitas Andalas.

#### 3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu metoda dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu obyek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang (Nazir, 2003).

Dalam penelitian ini juga digunakan metode survei yang merupakan bagian dari metode deskriptif. Menurut Nazir (2003), metode survei adalah penyelidikan yang diadakan untuk memperoleh fakta-fakta dari gejala-gejala yang ada dan mencari keterangan-keterangan secara faktual, baik tentang institusi sosial, ekonomi, atau politik dari suatu kelompok atau daerah. Dengan metode ini dilakukan identifikasi profil kelompok tani dan aktivitas usaha kopi luwak serta

melakukan pengamatan terhadap fakta-fakta mengenai bauran pemasaran kopi luwak di Kecamatan Kebawetan.

### **3.3 Metode Pengambilan Responden**

Adapun yang bertindak sebagai responden terdiri dari :

- a. Ketua kelompok tani kopi luwak di Kecamatan Kebawetan yang lebih mengetahui tentang produksi dan pemasaran kopi luwak. Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Kebawetan dengan menggunakan metode survei dengan unit sampel yaitu seluruh ketua kelompok tani yang berada di Kecamatan Kebawetan. Sampel kelompok tani ini diambil dengan menggunakan teknik sensus. Menurut Hermawan (2006), teknik pengambilan sampel secara sensus adalah suatu penelitian yang dilakukan terhadap seluruh elemen populasi. Maka yang menjadi sampel ketua kelompok tani yaitu ketua Kelompok Tani Permata Sari, Sri Rejeki, Luwak Hitam, dan Pamor Katon. Pengambilan data mengenai keterangan internal usaha kopi luwak dilakukan dengan menggunakan panduan wawancara.
- b. Pelanggan (industri pengolah lanjutan kopi luwak dan pedagang grosir) yaitu industri yang membeli kopi luwak dari ketua kelompok tani dan diolah kembali menjadi kopi luwak bubuk lalu dijual kepada konsumen akhir. Karena jumlah industri pengolah lanjutan yang membeli kopi luwak dalam bentuk biji gelondongan hanya 1 industri, dan jumlah pedagang grosir yang membeli kopi luwak biji beras dan bubuk untuk dijual kembali kepada pedagang pengecer dan konsumen akhir hanya 3 pedagang grosir, maka sampel ditentukan dengan menggunakan teknik sensus. Menurut Hermawan (2006), teknik pengambilan sampel secara sensus adalah suatu penelitian yang dilakukan terhadap seluruh elemen populasi. Maka yang menjadi sampel industri pengolah lanjutan kopi luwak yaitu hanya satu industri yang berasal dari Lampung dan tiga pedagang grosir yang berasal dari Provinsi Bengkulu.

### **3.4 Metode Pengumpulan Data**

Data yang dikumpulkan dalam penelitian terdiri dari data primer dan data sekunder yang berhubungan dengan persoalan penelitian.



1. Data primer diperoleh melalui studi lapangan dengan melakukan wawancara dengan informan kunci pada usaha yang bersangkutan dengan menggunakan panduan wawancara dan pengamatan langsung dilapangan yang ditujukan pada ketua kelompok tani dan pelanggan (industri pengolah lanjutan kopi luwak dan pedagang grosir).
2. Data sekunder diperoleh dari instansi yang berhubungan dengan penelitian antara lain Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang, Badan Pusat Statistik Kabupaten Kepahiang, Dinas Koperasi, UKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kepahiang serta data lainnya yang diperoleh dari literatur yang relevan.

### **3.5 Variabel Penelitian**

Untuk mencapai tujuan 1, yakni mendeskripsikan profil kelompok tani dan aktivitas usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan, variabel yang diamati dan diteliti dalam penelitian ini yaitu :

1. Gambaran umum kelompok tani dan usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan, meliputi sejarah pendirian, lokasi, struktur dan jumlah anggota kelompok tani serta latar belakang pendirian usaha kopi luwak.
2. Aspek sumberdaya, meliputi, sistem upah tenaga kerja, jumlah luwak, jenis peralatan yang digunakan beserta fungsinya, dan jumlah peralatan.
3. Aspek manajemen produksi, meliputi daerah asal bahan baku, sistem pengadaan bahan baku, jumlah bahan baku, jenis bahan baku, harga bahan baku (kopi arabika), proses produksi yang dilakukan, dan jumlah kopi luwak yang dihasilkan.
4. Aspek keuangan, meliputi permodalan, pinjaman, modal awal usaha, sumber modal, penerimaan, dan pengeluaran usaha kopi luwak.
5. Aspek pemasaran, meliputi tujuan daerah pemasaran, segmentasi pasar, saluran pemasaran/ distribusi, jumlah produk (kopi luwak) yang dipasarkan, dan volume penjualan.

Untuk mencapai tujuan 2, yakni mendeskripsikan bauran pemasaran kopi luwak variabel yang diteliti adalah sebagai berikut :

### 1) Produk (*Product*)

- a. Dari usaha kopi luwak, yang diperhatikan dan diamati yaitu bagaimana kebijaksanaan terhadap produk kopi luwak, yang mencakup klasifikasi produk, kualitas/mutu produk (rasa, aroma, warna, daya tahan/batas kadaluarsa produk), ukuran dan spesifikasi produk, penggunaan merek dalam pemasarannya, cara pengemasan yang dilakukan, ketersediaan produk dan keamanan bagi kesehatan.
- b. Dari aspek pelanggan, yang diperhatikan dan diamati adalah jumlah pelanggan, dan pendapat pelanggan tersebut tentang produk kopi luwak mencakup kualitas/mutu produk (rasa, aroma, warna, daya tahan/batas kadaluarsa produk), penggunaan merek, dan cara pengemasan, serta bentuk, ukuran dan kemasan produk yang dijual kembali oleh pelanggan.

### 2) Harga (*Price*)

- a. Dari usaha kopi luwak, yang diperhatikan dan diamati adalah bagaimana kebijaksanaan terhadap harga yang mencakup bagaimana metode penetapan harga yang digunakan, alasan menggunakan metode tersebut, apakah harga yang telah ditetapkan saat ini telah dapat menutupi biaya-biaya produksi dan siapa yang berpengaruh dalam penetapan harga.

Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh (harga pokok produksi) ditambah dengan laba yang wajar. Identifikasi ini berdasarkan biaya-biaya variabel dan biaya tetap dalam satu kali produksi kopi luwak. Adapun variabel yang diamati dalam perhitungan harga pokok produksi kopi luwak, yaitu:

- a) Biaya Variabel, yaitu biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume produksi, yaitu :
  1. Biaya produksi variabel yaitu biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan proses produksi, terdiri atas :
    - i. Biaya bahan baku, yaitu biaya yang dikeluarkan dalam pembelian buah kopi arabik (harga beli bahan baku dan jumlah bahan baku).
    - ii. Biaya tenaga kerja tidak tetap, yaitu upah tenaga kerja bagian produksi.
    - iii. Biaya overhead pabrik variabel, yaitu biaya pengemasan, dan biaya listrik.



2. Biaya non-produksi variabel yaitu biaya-biaya yang terjadi diluar kegiatan produksi, seperti biaya pengiriman (transportasi), biaya pulsa HP dan biaya periklanan.
- b) Biaya tetap, adalah biaya yang jumlahnya tetap dan tidak berubah walaupun volume produksi berubah yaitu :
1. Biaya pakan luwak (pakan tambahan) dan biaya pemeliharaan luwak.
  2. Biaya overhead pabrik tetap yaitu biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk yang dihasilkan, yaitu biaya penyusutan peralatan (harga pembelian peralatan, umur ekonomis alat dan jumlah alat), serta biaya sewa bangunan.
- b. Dari aspek pelanggan, yang diperhatikan dan diamati adalah harga jual kopi luwak biji beras dan kopi luwak bubuk ditingkat pelanggan (industri pengolahan lanjutan dan pedagang grosir), dan sistem pembayarannya.

### **3) Distribusi (*Place*)**

- a. Dari usaha kopi luwak, yang diperhatikan dan diamati adalah bagaimana kebijaksanaan terhadap saluran distribusi, lokasi distribusi, volume distribusi, konsumen sasaran, dan proses distribusi (pengangkutan).
- b. Dari aspek pelanggan, yang diperhatikan dan diamati adalah cara pendistribusian oleh pelanggan (industri pengolah lanjutan dan pedagang grosir), lokasi distribusi pelanggan serta lama berlangganan.

### **4) Promosi (*Promotion*)**

- a. Dari usaha kopi luwak, yang diperhatikan dan diamati yaitu bagaimana kebijaksanaan terhadap promosi yang dijalankan yang meliputi kegiatan promosi yang dilakukan untuk memperkenalkan produk, media yang digunakan, intensitas kegiatan promosi, serta jenis promosi yang dilakukan oleh ketua kelompok tani.
- b. Dari aspek pelanggan, yang diperhatikan dan diamati yaitu pendapat pelanggan tentang promosi yang dilakukan, kegiatan promosi yang dilakukan pelanggan, serta mengidentifikasi kegiatan promosi kopi luwak yang dibantu oleh Pemerintah Kabupaten Kepahiang.

### 3.6 Analisis Data

#### 3.6.1 Deskripsi Profil Kelompok Tani dan Aktivitas Usaha Kopi Luwak

Analisis data yang digunakan yaitu menggunakan metode deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif kualitatif merupakan penelitian yang membuat narasi data dengan semua hal yang berkaitan dengan pemunculan data. Menurut Nazir (2003), langkah-langkah yang digunakan dalam analisis kualitatif deskriptif yaitu memilih dan merumuskan masalah, menentukan tujuan, memberikan limitasi atau *scope* sejauh mana penelitian itu dilaksanakan, menelusuri sumber-sumber kepustakaan, mengumpulkan data dilapangan, memberikan rekomendasi untuk kebijakan-kebijakan yang dapat ditarik dari penelitian, dengan variabel yang diamati adalah terdiri dari :

- a. Gambaran umum kelompok tani dan usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan, meliputi sejarah pendirian, lokasi, struktur dan jumlah anggota kelompok tani serta latar belakang pendirian usaha kopi luwak.
- b. Aspek sumberdaya, meliputi, sistem upah tenaga kerja, jumlah luwak, jenis peralatan yang digunakan beserta fungsinya, dan jumlah peralatan.
- c. Aspek manajemen produksi, meliputi daerah asal bahan baku, sistem pengadaan bahan baku, jumlah bahan baku, jenis bahan baku, harga bahan baku (kopi arabika), proses produksi yang dilakukan, dan jumlah kopi luwak yang dihasilkan.
- d. Aspek keuangan, meliputi permodalan, pinjaman, modal awal usaha, sumber modal, penerimaan, dan pengeluaran usaha kopi luwak.
- e. Aspek pemasaran, meliputi tujuan daerah pemasaran, saluran pemasaran/distribusi, segmentasi pasar, jumlah produk (kopi luwak) yang dipasarkan, dan volume penjualan.

#### 3.6.2 Deskripsi Bauran Pemasaran Kopi Luwak

Untuk mendeskripsikan bauran pemasaran kopi luwak digunakan analisis deskriptif kualitatif. Data yang diperoleh dijelaskan secara deskriptif. Responden diajukan pertanyaan-pertanyaan oleh peneliti menggunakan panduan wawancara yang berisi informasi mengenai variabel-variabel bauran pemasaran yang meliputi



produk, harga, distribusi dan promosi. Untuk lebih jelasnya mengenai analisis ini dapat dilihat sebagai berikut :

#### **a. Produk**

Adapun yang diamati dan diperhatikan adalah bagaimana kebijakan ketua kelompok tani terhadap produk, tanggapan dari pihak pelanggan (industri pengolah lanjutan dan pedagang grosir) mengenai produk kopi luwak, bentuk, ukuran serta kemasan kopi luwak yang dijual kembali oleh pelanggan. Data yang dikumpulkan oleh peneliti di lapangan mengenai variabel produk kemudian dideskripsikan secara rinci dan dibandingkan dengan teori-teori yang relevan sehingga dapat ditarik kesimpulan mengenai penetapan variabel produk dalam usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan selama ini.

#### **b. Harga**

Adapun yang diamati adalah bagaimana kebijakan ketua kelompok tani terhadap harga, meliputi metode penetapan harga, alasan menggunakan metode tersebut, apakah penetapan harga tersebut telah dapat menutupi biaya-biaya produksi dan sistem pembayaran serta harga jual produk ditingkat pelanggan.

Untuk menghitung harga pokok produksi kopi luwak digunakan analisis kuantitatif *variable costing*. Adapun rumus perhitungan harga pokok produksi yang digunakan adalah sebagai berikut :

##### **a) Menghitung Biaya Variabel dan Biaya Tetap**

Biaya variabel yaitu terdiri dari biaya produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik variabel) dan biaya non produksi variabel. Sedangkan biaya tetap yaitu terdiri dari biaya pakan luwak, biaya overhead pabrik tetap, dan biaya administrasi dan umum.

Depresiasi atau penyusutan peralatan dihitung dengan metode garis lurus dimana dengan metode ini dapat ditentukan sumbangsih dari suatu aktiva tetap adalah sama untuk setiap periode produksi. Metode ini dirumuskan sebagai berikut.

$$\text{Nilai penyusutan (Rp/Thn)} = \frac{\text{Harga beli (Rp)} - \text{Nilai Sisa (Rp)}}{\text{Umur Ekonomis (Thn)}}$$

(Subanar, 1994)

Nilai umur ekonomis peralatan yang digunakan kelompok tani didapatkan dengan wawancara dengan ketua kelompok tani yang melakukan proses produksi kopi luwak dan wawancara dengan Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang.

b) Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP)

$$\text{HPP (Rp/kg)} = \frac{\text{Biaya Variabel (Rp)} + \text{Biaya Tetap (Rp)}}{\text{Kuantitas (kg)}}$$

(Mulyadi, 2005)

Data yang dikumpulkan oleh peneliti di lapangan mengenai variabel harga kemudian dideskripsikan secara rinci dan dibandingkan dengan teori-teori yang relevan sehingga dapat ditarik kesimpulan mengenai penetapan variabel harga dalam usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan selama ini. Selanjutnya hasil dari perhitungan harga pokok produksi kopi luwak dibandingkan dengan harga jual kopi luwak selama ini, apakah harga jual tersebut telah menutupi seluruh biaya produksi kopi luwak.

### c. Distribusi

Adapun yang diamati adalah bagaimana kebijakan ketua kelompok tani terhadap saluran distribusi yang dilakukan, lokasi distribusi, volume distribusi, konsumen sasaran, proses distribusi, apakah melalui saluran distribusi secara langsung atau tidak langsung, serta kebijakan saluran distribusi yang dilakukan pelanggan. Data yang dikumpulkan oleh peneliti di lapangan mengenai variabel distribusi kemudian dideskripsikan secara rinci dan dibandingkan dengan teori-teori yang relevan sehingga dapat ditarik kesimpulan mengenai penetapan variabel distribusi dalam usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan selama ini.

### d. Promosi

Adapun yang diamati adalah kebijakan promosi yang dilakukan ketua kelompok tani mencakup tentang kegiatan promosi dan media promosi, intensitas



dan jenis promosi, tanggapan dari pihak pelanggan terhadap kegiatan promosi yang dilakukan ketua kelompok tani, kegiatan promosi yang dilakukan pelanggan serta mengidentifikasi kegiatan promosi yang dibantu oleh Pemerintah Kabupaten Kepahiang. Data yang dikumpulkan oleh peneliti di lapangan mengenai variabel promosi kemudian dideskripsikan secara rinci dan dibandingkan dengan teori-teori yang relevan sehingga dapat ditarik kesimpulan mengenai penetapan variabel promosi dalam usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan selama ini.



## **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **4.1 Gambaran Umum Wilayah**

Kecamatan Kebawetan merupakan salah satu dari 8 Kecamatan yang berada di Kabupaten Kepahiang. Kecamatan Kebawetan terdiri dari 14 desa/kelurahan dengan luas wilayah 6.331 Ha dan batas daerah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara berbatasan dengan wilayah Kabupaten Rejang Lebong
2. Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Muara Kemumu
3. Sebelah Barat dengan Kecamatan Kepahiang
4. Sebelah Selatan dengan Kecamatan Tebat Karai

Topografi daerah Kecamatan Kebawetan bervariasi, yaitu datar, bergelombang, berbukit curam dengan variasi masing-masing yaitu datar 15% (Kemiringan 0 – 15%) = 1.170 Ha, miring 30% (Kemiringan 6 – 30%) = 2.341 Ha, berbukit 54% (Kemiringan 31 – 54%) = 4.213 Ha, dan curam 1% (Kemiringan lebih 55%) = 78,03 Ha. Jenis tanah di Kebawetan terdiri dari andosol 65%, latasol 30%, dan jenis tanah lainnya 5%. Kecamatan Kebawetan berada pada ketinggian 600 – 1100 mdpl dengan curah hujan hampir merata dengan rata-rata curah hujan 5 tahun terakhir yaitu 3.945 mm/th dengan jumlah bulan basah 8 – 10 bulan. Di Indonesia, tanaman kopi arabika yang merupakan bahan baku utama dalam produksi kopi luwak dapat tumbuh baik dan berproduksi pada daerah-daerah yang tanahnya subur pada ketinggian 700-1800 meter di atas permukaan laut dengan curah hujan yang merata sepanjang tahun, yaitu sebanyak 2000 - 4000 mm per tahun. Oleh karena itu, Kecamatan Kebawetan memiliki agroklimat yang cocok untuk pengembangan agribisnis kopi arabika sehingga menjadi kekuatan dalam pengembangan agribisnis kopi arabika dan agroindustri kopi luwak di Kecamatan Kebawetan (Kebawetan Dalam Angka, 2011).

### **4.2 Profil Kelompok Tani dan Aktivitas Usaha Kopi Luwak**

#### **4.2.1 Gambaran Umum Kelompok Tani**

Kelompok tani kopi di Kecamatan Kebawetan dibentuk karena adanya kepentingan petani untuk bekerjasama dalam usaha pertanian guna meningkatkan



produksi sehingga dibutuhkan pengetahuan yang baru dan persatuan di kelompok tani. Melalui kelompok-kelompok tani ini diharapkan anggota kelompok tani dapat dengan mudah memperoleh bantuan dalam usaha pertanian dari pihak Pemerintah Daerah dan juga dapat mempererat tali silaturahmi diantara petani. Selain itu petani dan masyarakat juga dapat saling membantu, tidak hanya dalam usahatani namun juga dalam acara-acara penting seperti acara pernikahan.

Yang menjadi responden dalam penelitian ini adalah ketua-ketua kelompok tani kopi yang berada di Kecamatan Kebawetan. Kelompok tani kopi ini berada pada 4 desa dalam 1 kecamatan, yaitu Kelompok Tani Permata Sari di Desa Bukit Sari, Kelompok Tani Sri Rejeki di Desa Tugu Rejo, Kelompok Tani Luwak Hitam di Desa Bandung Baru, dan Kelompok Tani Pamor Katon di Desa Sumber Sari. Profil ketua kelompok tani di Kecamatan Kebawetan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Profil Ketua Kelompok Tani Kopi di Kecamatan Kebawetan

No.	Nama Keltan.	Nama Ketua Keltan.	Umur (tahun)	Pendidikan	Pengalaman Berusaha (tahun)	Pekerjaan Utama
1	Permata Sari	Jalil	35	SMP	4	Petani Kopi
2	Sri Rejeki	Suseno	35	SD	3	Petani Kopi
3	Luwak Hitam	Suwandi	40	SD	2	Pedagang
4	Pamor Katon	Gunadi	40	S1	2	PNS

Keempat ketua kelompok tani berumur berkisar antara 35 – 40 tahun dengan pengalaman berusaha kopi luwak 2 – 4 tahun. Usaha kopi luwak telah dikembangkan di Kecamatan Kebawetan sekitar 4 tahun yang lalu. Ketua kelompok tani Permata Sari memulai usaha kopi luwaknya pada akhir tahun 2008, ketua kelompok tani Sri Rejeki pada pertengahan tahun 2009, dan ketua kelompok tani Luwak Hitam serta ketua kelompok tani Pamor Katon mulai memelihara luwak dan memproduksi kopi luwak pada tahun 2010.

Dalam kegiatan operasionalnya, keempat ketua kelompok tani mengendalikan seluruh kegiatan produksi dan pemasaran kopi luwak. Namun,

diluar usaha kopi luwak, ketua kelompok tani mempunyai tanggung jawab terhadap aktivitas kelompok tani yang dibantu oleh sekretaris dan bendahara. Keempat kelompok tani diatas dilindungi oleh Kepala Desa Setempat dan penasehat dari BPD serta mantri (penyuluh) tani. Selain itu, seorang sekretaris yang berada di bawah ketua mempunyai kewajiban untuk membantu ketua dan mewakili ketua bila ketua berhalangan hadir pada suatu acara yang berhubungan dengan kelompok tani. Tugas dari seorang bendahara adalah terkait dengan keuangan kelompok tani yaitu memegang uang kas, dan membuat laporan keuangan kelompok tani. Dan untuk anggota memperoleh perlakuan yang sama dalam kelompok tani.

Struktur organisasi keempat kelompok tani tersebut sama, yang membedakannya hanya Pelindung/Penanggung Jawab Organisasi, yaitu Kepala Desa masing-masing lokasi kelompok tani. Struktur organisasi ini dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Struktur Organisasi Kelompok Tani**

*Sumber* : Kelompok Tani Permata Sari, Sri Rejeki, Luwak Hitam, dan Pamor Katon, 2012.



Keempat kelompok tani memiliki jumlah anggota yang berbeda-beda. Kelompok Tani Permata Sari beranggotakan 10 orang, Kelompok Tani Sri Rejeki 25 orang, Kelompok Tani Luwak Hitam 14 orang dan Kelompok Tani Pamor Katon 11 orang. Anggota kelompok tani tersebut mempunyai peran dalam usaha kopi luwak yang dijalankan oleh ketua kelompok tani. Anggota kelompok tanilah yang menyuplai bahan baku buah kopi arabika kepada ketua kelompok tani dengan harga jual yang disesuaikan dengan harga pasaran, sehingga tidak merugikan anggota kelompok tani. Bahan baku yang dibutuhkan untuk usaha kopi luwak diperoleh dari perkebunan kopi arabika milik anggota kelompok tani.

#### **4.2.2 Latar Belakang dan Sejarah Berdirinya Usaha Kopi Luwak**

Usaha kopi luwak yang dijalankan oleh ketua pada masing-masing kelompok tani ini dilatar belakangi oleh harga bahan baku yaitu kopi arabika yang sangat murah pada saat itu yakni Rp 1500/kg. Harga ini sama dengan harga kopi robusta. Seharusnya harga kopi arabika lebih tinggi dibandingkan kopi robusta karena kualitas kopi arabika jauh lebih baik dibandingkan kopi robusta. Jumlah produksi pada saat itu juga sangat banyak, namun tidak ada pasar untuk kopi arabika. Maka dari itu, ketua kelompok tani berinisiatif untuk membantu petani kopi dalam memasarkan kopi arabika. Petani dapat menjual kopi arabika kepada ketua kelompok tani. Melihat semakin banyaknya jumlah kopi arabika yang menumpuk di gudang dan melihat peluang harga dan pasar untuk kopi luwak yang berbahan baku kopi arabika serta untuk memberikan nilai tambah pada kopi arabika, ketua kelompok tani memanfaatkan kesempatan ini untuk mencoba memproduksi kopi luwak. Dan hingga saat ini harga bahan baku terus meningkat menjadi Rp 4500 – Rp. 5000/kg.

Kopi luwak merupakan komoditi yang termasuk dalam pengembangan 3 komoditi perkebunan dalam program Pemerintah Kabupaten Kepahiang, yaitu SELUNA (Sengon, Kopi Luwak, dan Buah Naga). Karena sebagian besar masyarakat bermata pencaharian sebagai petani kopi dan melihat ketersediaan bahan baku di Kabupaten Kepahiang, serta melihat peluang pasar dan harga yang bagus di pasaran, Pemerintah Kabupaten terus menggalakkan program ini. Ini

terlihat dari keseriusan Pemerintah dalam mengembangkan komoditi kopi luwak di Kabupaten Kepahiang dengan menunjuk Dinas Peternakan dan Perikanan sebagai pelaksana program-program terkait usaha kopi luwak. Pada Desember 2011, tiga kelompok tani binaan yaitu Kelompok Tani Permata Sari, Sri Rejeki, dan Luwak Hitam mendapat bantuan 30 ekor luwak. Luwak-luwak ini dimasukkan kedalam kandang yang dibangun dengan biaya pribadi dan kandang bantuan dari Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang seluas 4 x 6 meter. Kandang tersebut terbagi lagi menjadi 12 kandang didalamnya dengan ukuran 1 x 1,5 m (Lampiran 30 Gambar (a)). Sedangkan Kelompok Tani Pamor Katon juga mendapat bantuan 20 ekor luwak dan bantuan pembuatan kandang seluas 5 x 10 meter, serta pakan dan obat-obatan dari Badan Pelaksana Penyuluhan Pertanian Perikanan dan Kehutanan (BP4K) pada November 2011. Selain luwak dan kandang, masing-masing kelompok tani juga mendapatkan pakan gratis untuk luwak selama 1 tahun yang terdiri dari daging, buah-buahan (pepaya), susu dan obat-obatan. Pakan tersebut diantarkan oleh pihak ke-tiga utusan dari Disnakan (*Suplier*) setiap 1 minggu sekali. Sedangkan obat-obatan diberikan pada saat penyerahan bantuan luwak yang terdiri dari vitamin dan obat luka.

Bantuan ini diberikan kepada kelompok tani, namun bantuan ini diserahkan kepada ketua kelompok tani. Hal ini dikarenakan sebelumnya ketua kelompok tani telah melakukan proses produksi dan pemasaran kopi luwak serta memiliki pengalaman memelihara luwak dari awal sebelum dicanangkannya program Pemerintah Daerah Kabupaten Kepahiang, maka dari itu usaha kopi luwak ini hanya dijalankan oleh ketua kelompok tani. Pertimbangan lainnya adalah jika bantuan ini diserahkan kepada anggota kelompok tani yang belum memiliki pengalaman dalam memelihara luwak maka dikhawatirkan bantuan tersebut tidak dapat dikelola dengan baik yang berakibat luwak cepat mati.

Anggota kelompok tani hanya berperan sebagai penyedia bahan baku yaitu kopi arabika yang dijual kepada ketua kelompok tani dan hanya 1 – 2 anggota kelompok tani yang menjadi tenaga kerja dalam usaha produksi kopi luwak. Dari usaha kopi luwak yang dijalankan oleh ketua kelompok tani tersebut, keuntungan



dari usaha kopi luwak dimasukkan kedalam usaha simpan pinjam sebanyak 30 – 40%. Melalui usaha simpan pinjam yang dikelola oleh kelompok tani tersebut, anggota kelompok tani juga mendapatkan manfaat dari usaha kopi luwak dengan cara dapat meminjam dana untuk kepentingan usahatani dari usaha simpan pinjam tersebut. Namun, usaha simpan pinjam dan pembagian keuntungan ini hanya dilakukan oleh ketua dan anggota kelompok tani Permata Sari. Sedangkan ketiga kelompok tani lainnya tidak menjalankan usaha simpan pinjam dan pembagian keuntungan tersebut.

Kopi arabika yang dijual oleh anggota kelompok tani dan masyarakat sekitar adalah hasil panen dari perkebunan kopi milik sendiri yang biasanya dipanen mulai bulan Februari hingga Agustus. Luas lahan perkebunan kopi anggota kelompok tani beragam luasnya, berkisar 0,5 – 1,5 Ha. Namun musim panen raya hanya pada 5 bulan terakhir musim panen yaitu April hingga Agustus. Jumlah kopi arabika yang disuplai tersebut tidak menentu setiap harinya, semua tergantung dengan jumlah panen dan waktu panennya. Rata-rata bahan baku kopi arabika yang diperlukan untuk setiap satu kali memproduksi kopi luwak yaitu 50 – 60 kg.

Selain kopi arabika yang menjadi bahan baku utama dalam produksi kopi luwak, hewan luwak juga merupakan media yang sangat penting dalam kegiatan produksi kopi luwak. Melalui proses pencernaan di tubuh luwak, kopi arabika yang dimakan oleh luwak dapat berubah menjadi feses yang diolah melalui serangkaian proses untuk menjadi kopi luwak biji dan kopi luwak bubuk. Awal sebelum adanya bantuan luwak tersebut, luwak dibeli oleh ketua kelompok tani dengan swadaya (biaya) sendiri dan dipelihara dengan memasukkannya kedalam kandang, diberi pakan dan obat-obatan. Setiap kandang berisi 1 – 2 ekor luwak tergantung dari keganasan dan pola adaptasi luwak. Kandangnya pun harus terbuat dari kawat tebal ataupun besi agar luwak tidak dapat kabur dari kandang.

Luwak dapat menghasilkan campuran feses dan biji kopi 1 – 2,5 ons per ekor luwak setiap dilakukannya proses produksi, tergantung periode pemberian pakan kopi. Jumlah luwak yang dipelihara berbeda dengan jumlah produksi yang berbeda pula pada setiap usaha ketua kelompok tani. Untuk memproduksi kopi

luwak ini, jumlah bahan baku dan jumlah luwak menjadi faktor yang sangat penting dalam mempengaruhi jumlah produksi kopi luwak.

#### 4.2.3 Aspek Sumber Daya

Usaha kopi luwak yang dijalankan oleh masing-masing ketua kelompok tani ini dikerjakannya sendiri dibantu oleh istrinya, saudara dan beberapa tenaga kerja mulai dari proses produksi hingga pemasaran. Usaha yang dijalankan ketua kelompok tani Permata Sari mempekerjakan 1 orang anggota kelompok tani dan pada ketua kelompok tani Luwak Hitam mempekerjakan 2 orang anggota kelompok tani. Sedangkan usaha kopi luwak yang dijalankan ketua kelompok tani lainnya tidak mempekerjakan tenaga kerja luar keluarga. Pekerja ini mempunyai tugas untuk membantu ketua kelompok tani yaitu memberikan pakan kepada luwak, baik pakan kopi maupun makanan tambahan, mengumpulkan feses luwak didalam kandang, membersihkan kandang, dan menjemur campuran feses luwak dan biji kopi hingga kering. Pekerja ini melakukan kegiatan tersebut setiap hari mulai jam 7 pagi sampai jam 4 sore dan memperoleh upah sebesar Rp 30.000/hari.

Dalam melakukan usaha pengolahan kopi luwak dari buah kopi arabika matang merah menjadi kopi luwak biji dan bubuk, usaha ini menggunakan beberapa alat dan mesin. Selain tenaga kerja, alat-alat dan mesin, komponen lain yang juga dibutuhkan adalah hewan luwak yang merupakan media penghubung terciptanya campuran feses luwak dengan biji kopi yang selanjutnya diolah menjadi kopi luwak.

Tabel 2. Jumlah Luwak dan Kandang Luwak Hingga Bulan April 2012

No.	Kelompok Tani	Jumlah Luwak (ekor)	Kandang
1.	Permata Sari	30 ekor	2 kandang
2.	Sri Rejeki	23 ekor	1 kandang
3.	Luwak Hitam	32 ekor	2 kandang
4.	Pamor Katon	15 ekor	1 kandang

Sumber : Ketua Kelompok Tani Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan, 2012.

Selain itu, jenis peralatan yang digunakan dalam menjalankan usaha kopi luwak sama, namun jumlahnya berbeda untuk setiap usaha (Lampiran 5). Adapun



bahan penolong dan jenis peralatan yang dimiliki dan digunakan dalam usaha kopi luwak adalah sebagai berikut :

- a. Luwak, merupakan hewan yang dipelihara dan memakan bahan baku kopi arabika untuk menghasilkan feses yang dinamakan feses luwak yang bercampur dengan biji kopi yang tidak tercerna dengan baik dalam pencernaan luwak dan diolah melalui serangkaian proses untuk menjadi kopi luwak biji dan kopi luwak bubuk.
- b. Kandang, digunakan sebagai tempat penangkaran dan hidup luwak yang dipelihara. Kandang berisi tempat tidur, kotak tempat makan, kotak tempat pembuangan feses, wadah susu dan dilengkapi selokan sebagai saluran pembuangan air untuk memudahkan pembersihan (Lampiran 30 Gambar (b) dan (c)).
- c. Pakan Luwak, yaitu makanan selingan yang diberikan kepada luwak selain makanan utama yaitu kopi arabika. Pakan Luwak terdiri dari daging ayam, bekicot, pepaya, pisang, dan susu.
- d. Obat-obatan, digunakan ketika luwak sakit. Obat-obatan tersebut adalah vitamin, obat luka, dan obat cacing.
- e. Sendok besi, digunakan untuk mengambil feses luwak yang bercampur dengan biji kopi dari kandang luwak.
- f. Serokan sampah, digunakan untuk mengumpulkan feses luwak yang bercampur dengan biji kopi dari dalam kandang.
- g. Tampah bambu, digunakan sebagai wadah untuk menjemur feses luwak yang bercampur dengan biji kopi.
- h. Baskom plastik, digunakan sebagai wadah untuk mencuci kopi luwak biji gelondongan setelah dibersihkan dari kulit ari.
- i. Lumpang kayu, digunakan sebagai alat dan wadah untuk melakukan proses pembuangan kulit ari kopi luwak biji gelondongan.
- j. Timbangan, digunakan untuk menimbang berat kopi luwak yang diproduksi dan yang dijual.

- k. Mesin *roaster* (penyangrai), digunakan untuk menyangrai kopi luwak biji beras. Kapasitas mesin penyangrai/penggongseng tersebut adalah 0,5 kg (Lampiran 30 Gambar (i)).
- l. Mesin penggiling (*grinder*), digunakan untuk menggiling kopi luwak biji beras hasil penyangraian menjadi kopi luwak bubuk (Lampiran 30 Gambar (i)).
- m. Kardus, plastik putih dan *aluminium foil*, digunakan untuk mengemas kopi luwak biji dan kopi luwak bubuk.

#### **4.2.4 Manajemen Produksi**

##### **4.2.4.1 Bahan Baku**

Kopi arabika diperoleh dari anggota masing-masing kelompok tani dan masyarakat sekitar Kecamatan Kebawetan dengan sistem penjualan langsung ke ketua kelompok tani. Keempat usaha ini memperoleh bahan bakunya tergantung pada jumlah panen buah kopi arabika. Rata-rata jumlah bahan baku yang dibutuhkan yaitu sebanyak 50 - 60 kg per produksi. Harga dari bahan baku yaitu Rp 4500 – Rp 5000 per kilogram. Harga ini meningkat dari tahun-tahun sebelumnya, dan hal ini tidak memberatkan bagi ketua kelompok tani karena tujuan awal dari usaha kopi luwak tersebut adalah untuk meningkatkan harga kopi arabika yang menjadi bahan baku utama pembuatan kopi luwak sehingga dapat menaikkan pendapatan petani anggota kelompok tani maupun masyarakat Kecamatan Kebawetan. Anggota kelompok tani dan masyarakat lebih memilih menjual ke ketua kelompok tani karena pertimbangan bahwa harga jual kopi arabika tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual kopi arabika di tingkat pedagang pengumpul yaitu hanya Rp 4000/kg. Selain itu, anggota kelompok tani dan masyarakat tidak perlu mengeluarkan biaya tambahan untuk pengangkutan (transportasi) karena jarak antara lahan anggota kelompok tani dengan tempat usaha tidak terlalu jauh. Keempat ketua kelompok tani ini juga saling membantu dalam penyediaan bahan baku, apabila ada usaha kopi luwak yang kekurangan bahan baku maka usaha kopi luwak lainnya dapat meminta bantuan dari ketua kelompok tani yang lain dengan cara membeli bahan baku dari



ketua kelompok tani tersebut dengan harga yang sesuai dengan harga kopi arabika dipasaran.

Bahan baku yang yang diolah adalah buah kopi arabika yang sudah matang, berwarna merah dan masih segar (baru dipetik) yang diberikan kepada hewan luwak hingga menghasilkan feses luwak yang bercampur dengan biji kopi arabika dan diolah melalui serangkaian proses untuk menghasilkan kopi luwak biji (gelondongan dan biji beras) dan kopi luwak bubuk. Bahan baku yang digunakan yaitu jenis kopi arabika, bukan jenis kopi robusta. Ini dikarenakan harga kopi luwak robusta lebih rendah bila dibandingkan dengan kopi luwak arabika. Hal tersebut disebabkan karena bentuk dan warna kopi luwak biji jenis robusta lebih hitam dan tidak menarik. Sehingga jenis kopi luwak ini tidak banyak dilirik oleh pelanggan.

Tabel 3. Perbedaan Kopi Luwak Arabika dan Kopi Luwak Robusta

No.	Parameter	Kopi Luwak Arabika	Kopi Luwak Robusta
1.	Ketinggian lokasi tanam (semakin tinggi dataran, maka kualitas biji kopi yang dihasilkan akan semakin baik dan akan menghasilkan aroma dan rasa yang lebih baik)	700 – 1800 mdpl	> 1000 mdpl
2.	Bentuk biji	Lebih kecil	Lebih besar
3.	Rasa	Asam	Pahit
4.	Aroma	Buah-buahan	Khas dan manis
5.	Kadar kafein	Rendah	Tinggi

Dari Tabel 3 dapat dilihat perbedaan antara kopi luwak arabika dan kopi luwak robusta. Rasa kopi luwak arabika yang asam menjadi ciri khas dari kopi luwak jenis ini. Dari segi market sendiri, para penikmat kopi kebanyakan lebih suka jenis kopi luwak arabika karena lebih terasa lezat dan beraroma khas jika dibandingkan jenis kopi luwak robusta.

4.2.4.2 Proses Produksi

Waktu produksi yang diperlukan untuk menghasilkan kopi luwak biji (gelondongan dan biji beras) dan kopi luwak bubuk berbeda. Untuk menghasilkan

kopi luwak biji (gelondongan) dibutuhkan waktu  $\pm 4$  hari mulai dari memberikan pakan bahan baku yaitu kopi arabika kepada luwak hingga proses penjemuran campuran feses luwak dan biji kopi (dikering anginkan) hingga kering serta tahap pengemasan. Sedangkan untuk menghasilkan kopi luwak biji beras dan kopi luwak bubuk dibutuhkan tambahan waktu produksi setelah menjadi kopi luwak biji gelondongan. Hal ini dikarenakan kopi luwak biji gelondongan mengalami serangkaian proses lagi yaitu pengupasan kulit ari, pencucian, pengeringan kembali, pembersihan, penyangraian dan penggilingan menjadi kopi bubuk serta pengemasan. Waktu yang dibutuhkan untuk proses ini  $\pm 1$  minggu, tergantung pada cuaca dan terik matahari. Namun, untuk pemberian pakan kopi arabika kepada luwak dan menghasilkan campuran feses luwak dan biji kopi hanya dilakukan 4 hari dalam seminggu, dimana luwak diberi pakan kopi pada sore hari dan campuran feses luwak dan biji kopi baru dapat dikumpulkan pada keesokan harinya.

Buah kopi arabika yang merupakan tanaman tahunan hanya berbuah pada bulan-bulan tertentu saja, yaitu bulan Februari hingga Agustus, sehingga hal ini mempengaruhi proses produksi kopi luwak. Proses produksi kopi luwak hanya dilakukan pada bulan Februari-Agustus, sedangkan pada bulan September-Januari tidak dilakukan proses produksi. Pada saat inilah disebut masa istirahat untuk luwak. Luwak yang dipelihara tetap diberi pakan berupa daging, buah dan susu. Sehingga walaupun pada waktu tersebut tidak dilakukannya proses produksi, biaya yang tergolong biaya tetap akan tetap dikeluarkan.

Dari skema proses produksi kopi luwak (Gambar 2) secara garis besar dapat dijelaskan tahapan-tahapan produksi sebagai berikut (Lampiran 30 Gambar (d)) :

1. Sebelum melakukan proses produksi, yang harus diperhatikan yaitu cara penangkaran dan pemeliharaan luwak. Luwak sebagai media penting penghasil kopi luwak perlu dipelihara dengan sebaik-baiknya agar hewan ini dapat menghasilkan feses luwak yang berkualitas untuk diolah menjadi kopi luwak (Lampiran 30 Gambar (b)). Berikut adalah cara pemeliharaan luwak yang baik dan benar yaitu :



- a. Luwak yang baru saja dibeli dimasukkan di kandang tersendiri dan dipisah dengan luwak yang lama. Seperti yang dilakukan kepada luwak bantuan dari Dinas Kabupaten setempat, luwak ditangkap dan dimasukkan kedalam kandang yang juga didirikan atas bantuan Dinas tersebut. Luwak-luwak tersebut harus beradaptasi dahulu dengan lingkungannya. Selama satu minggu pertama, luwak-luwak ini belum diberi pakan kopi, hanya diberi pakan pepaya ataupun pisang. Setelah satu minggu, barulah luwak mulai dapat berproduksi dan digabung dengan luwak yang lama pada satu kandang yang sama.
- b. Luwak yang dapat berproduksi berumur sekitar satu tahun lima bulan. Umur luwak dapat mencapai 15 tahun. Saat ini, rata-rata umur luwak yang dipelihara yaitu 2-3 tahun. Jenis luwak yang dipelihara yaitu luwak bulan dan luwak pandan. Ciri yang membedakan antara kedua jenis tersebut yakni untuk jenis bulan, seluruh ekornya berwarna hitam, sedangkan ekor luwak jenis pandan memiliki totol-totol. Selain itu, warna bulu jenis bulan relatif lebih hitam pekat dibandingkan dengan jenis pandan (Panggabea, 2011). Luwak tersebut dimasukkan kedalam kandang yang lokasinya jauh dari pemukiman penduduk agar terhindar dari kebisingan yang dapat menyebabkan luwak menjadi stres dan akan mempengaruhi sistem pencernaan luwak untuk menghasilkan feses luwak. Kandang luwak berbentuk 1 rumah yang beratapkan seng dan didalamnya terbagi lagi menjadi 10–12 kandang. Didalam satu kandang, dapat berisi 1-2 ekor luwak. Namun, jika luwak masih baru (ganas) dimasukkan kedalam kandang yang terpisah. Konstruksi kandang terbuat dari bahan yang tidak mudah patah dan rapuh seperti beton, kawat baja atau besi. Pasalnya, gigi luwak sangat tajam sehingga mampu merusak bahan yang terbuat dari kayu yang sembarangan dan luwak dapat kabur dari kandang. Kandang juga dilengkapi dengan tempat tidur yang diletakkan di sudut yang lebih tinggi dan dilengkapi tangga yang terbuat dari kayu, kotak tempat makan yang terbuat dari kayu, kotak tempat pembuangan feses yang juga terbuat

dari kayu, wadah susu dan dilengkapi selokan sebagai saluran pembuangan air untuk memudahkan pembersihan.

- c. Kebersihan kandang juga harus diperhatikan. Pembersihan kandang luwak harus dilakukan setiap hari oleh ketua kelompok tani ataupun pekerjanya. Setelah feses luwak diambil dari dalam kandang, kandang harus dibersihkan agar tidak mudah terserang penyakit ataupun stres. Terlebih jika setelah luwak diberi pakan pepaya yang akan meninggalkan sisa kotoran berupa kulit pepaya yang berserakan didalam kandang. Penyakit yang biasa menyerang luwak adalah pilek, radang pencernaan, dan bulu rontok. Tanda-tanda luwak yang sedang sakit dapat dilihat dari matanya yang cekung kedalam. Tentunya hal ini akan mempengaruhi feses luwak. Feses luwak yang sedang sakit berbau busuk dan encer yang berakibat feses ini tidak dapat diolah menjadi kopi luwak karena kualitasnya yang tidak bagus. Oleh karena itu, luwak maupun kandangnya harus bersih dan kering. Untuk menghindari hal ini, luwak diberikan vitamin setiap 3 bulan sekali.
2. Jika luwak telah dapat berproduksi, luwak diberi pakan kopi dan pakan tambahan lainnya. Pola pakan luwak juga harus diperhatikan. Pakan luwak harus bervariasi, tidak hanya kopi saja yang diberikan kepada luwak, tetapi juga makanan tambahan yang bergizi seperti daging ayam, bekicot, buah-buahan (pepaya dan pisang) serta susu. Pakan buah kopi diberikan setiap sore hari jam 17.00 WIB dan campuran feses dan biji kopinya dapat diambil keesokan harinya sekitar jam 07.00 WIB. Jika hari Senin diberikan pakan buah kopi segar yang sudah matang (merah), pada hari Selasa juga diberikan pakan buah kopi. Selanjutnya pada hari Rabu dapat diberikan pakan variasi seperti pepaya atau pisang. Pada hari Kamis dan Jumat dapat diberikan kembali pakan kopi kepada luwak. Pada hari sabtu dapat diberikan pakan buah-buahan. Pakan variasi lainnya seperti susu diberikan 1-2 kali dalam seminggu dan daging diberikan 1 kali dalam seminggu. Berikut adalah jenis variasi, jumlah pakan dan waktu pemberian pakan luwak.



Tabel 4. Jenis, Jumlah, Cara, dan Waktu Pemberian Pakan Luwak

No	Jenis Pakan	Jumlah Pakan/Luwak	Cara Penyajian	Waktu Pemberian
1.	Buah Kopi Arabika	2 – 3 kg	Utuh buah kopi	Senin, Selasa, Kamis dan Jumat (sore hari)
2.	Pepaya	1 – 2 buah	Dipotong-potong	Rabu
3.	Daging Ayam/Bekicot	2 ons	Dipotong-potong	Sabtu
4.	Susu	0,25 liter	Cair	Rabu dan Minggu

- Setelah luwak diberi pakan kopi pada sore hari sebelumnya, keesokan harinya luwak sudah dapat menghasilkan feses yang bercampur dengan biji kopi arabika yang dimakan oleh luwak. Biasanya, dari 2 kg pakan kopi arabika yang diberikan ke luwak setiap kali melakukan proses produksi, dapat menghasilkan campuran feses dan biji kopi sebanyak 2 ons. Tubuh luwak hanya akan mencerna daging buahnya saja, sementara bijinya tetap utuh saat dikeluarkan kembali dalam bentuk biji kopi yang bercampur dengan feses. Feses dan biji kopi dikumpulkan dari setiap kandang yang berisi luwak menggunakan sekop dan serokan sampah. Pengumpulan feses dan biji kopi ini dilakukan secara hati-hati, jangan sampai biji kopi luwak hancur dan terpecah-pecah. Pelanggan kopi luwak biji gelondongan biasanya meminta kopi luwak biji gelondongan kering yang masih berbentuk bulat memanjang (gumpalan). Karena permintaan ini maka pihak kelompok tani sangat berhati-hati pada saat pengumpulan dan penjemurannya.
- Setelah terkumpul, feses yang bercampur dengan biji kopi tersebut langsung dijemur (dikering anginkan). Feses dan biji kopi ini diletakkan di atas tampah yang terbuat dari bambu, bukan terpal plastik. Hal ini dilakukan karena tampah bambu memiliki permukaan yang tidak rata dan tidak berbau sehingga proses pengeringan relatif lebih baik. Tampah-tampah yang berisikan kumpulan biji kopi luwak harus dijemur diatas tempat yang cukup tinggi dari tanah, yaitu diatas kayu atau bambu yang disusun memanjang 1 meter dari tanah. Ini dilakukan agar kualitasnya tetap terjaga, tidak mudah tercampur dengan debu dan pasir. Proses pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi kadar air biji kopi luwak dan dilakukan selama  $\pm 3$  hari. Bila sudah kering,

campuran feses dan biji kopi inilah yang disebut dengan kopi luwak biji gelondongan.

5. Untuk menghasilkan kopi luwak biji beras bersih, proses dilanjutkan kembali dengan pengupasan kulit ari. Proses ini dilakukan dengan menggunakan lumpang kayu. Kulit ari harus dibuang dari biji kopi.
6. Setelah kulit ari terbuang, dilakukan pencucian biji kopi. Pencucian dilakukan agar biji kopi bersih dari kotoran yang masih menempel dengan menggunakan air yang mengalir didalam baskom plastik.
7. Setelah dicuci hingga bersih, kopi biji beras harus dikering anginkan kembali hingga kering, sehingga menjadi kopi luwak biji beras (*green beans*). Pengerinan biji kopi ini dilakukan secara hati-hati, sebab pengerinan berlebihan dapat mengakibatkan pecahnya ujung biji kopi.
8. Tahap selanjutnya yaitu pembersihan. Pembersihan kopi luwak biji dilakukan untuk memisahkan kopi luwak dari kotoran yang menempel, baik berupa pasir, tanah maupun debu dari penjemuran tadi. Penyortiran ini dilakukan dengan cara menampah biji kopi luwak secara perlahan dengan menggunakan tampah bambu.
9. Kemudian, kopi biji beras disangrai dengan menggunakan mesin *roaster* (penyangrai). Dari keempat ketua kelompok tani, hanya ketua kelompok tani Permata Sari yang memiliki mesin tersebut. Mesin ini berkapasitas 0,5 kg untuk sekali proses penyangraian dan membutuhkan bantuan tenaga listrik untuk menggunakannya.
10. Setelah itu, biji kopi yang telah disangrai, digiling menjadi kopi luwak bubuk dengan menggunakan mesin *grinder* (Lampiran 30e). Mesin ini hanya dimiliki oleh ketua kelompok tani Permata Sari. Sedangkan ketiga ketua kelompok tani lainnya memproses kopi luwak bubuk mulai dari proses penyangraian hingga penggilingan dengan sistem upah kepada pabrik/usaha penggilingan dengan biaya Rp. 10.000/kg.
11. Setelah menjadi kopi luwak bubuk, barulah kopi luwak dikemas dengan menggunakan plastik biasa ataupun *aluminium foil* (Lampiran 30 Gambar (g)). Sedangkan untuk kopi luwak biji gelondongan dan biji beras dapat



dikemas dengan menggunakan karung ataupun kardus (Lampiran 30 Gambar (f)).

Alur proses produksi yang dilakukan oleh keempat usaha kopi luwak tersebut berbeda dengan literatur yang ada. Menurut Panggabean (2011), alur proses produksi kopi luwak yaitu pemberian pakan ke luwak, pengumpulan campuran feses dan biji kopi luwak, pengeringan tahap 1, pencucian, pengeringan tahap 2, pembersihan kulit tanduk, pengeringan tahap 3, pembersihan, penyangraian/penggongsengan, penggilingan, dan pengemasan. Sedangkan alur produksi yang dilakukan pada usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan lebih sederhana, yaitu pemberian pakan ke luwak, pengumpulan campuran feses dan biji kopi luwak, pengeringan tahap 1, pembersihan kulit ari, pencucian, pengeringan tahap 2, pembersihan, penyangraian/penggongsengan, penggilingan, dan pengemasan. Perbedaan alur proses produksi yang dilakukan di Kecamatan Kebawetan yaitu setelah dilakukannya pengeringan tahap 1, kopi luwak biji gelondongan langsung mengalami proses pembuangan kulit tanduk dan ari dan selanjutnya dicuci lalu dikeringkan kembali sehingga menghasilkan kopi luwak biji beras. Namun, menurut Panggabean (2011), setelah dilakukannya pengeringan tahap 1, kopi luwak biji gelondongan langsung dicuci dan dikeringkan kembali, selanjutnya dibuang kulit tanduknya lalu dikeringkan kembali hingga menjadi kopi luwak biji beras. Perbedaannya terlihat jelas yaitu pada proses pengeringan biji kopi luwak yang hanya dilakukan 2 kali, sedangkan menurut literatur yang ada, pengeringan dilakukan sebanyak 3 kali.

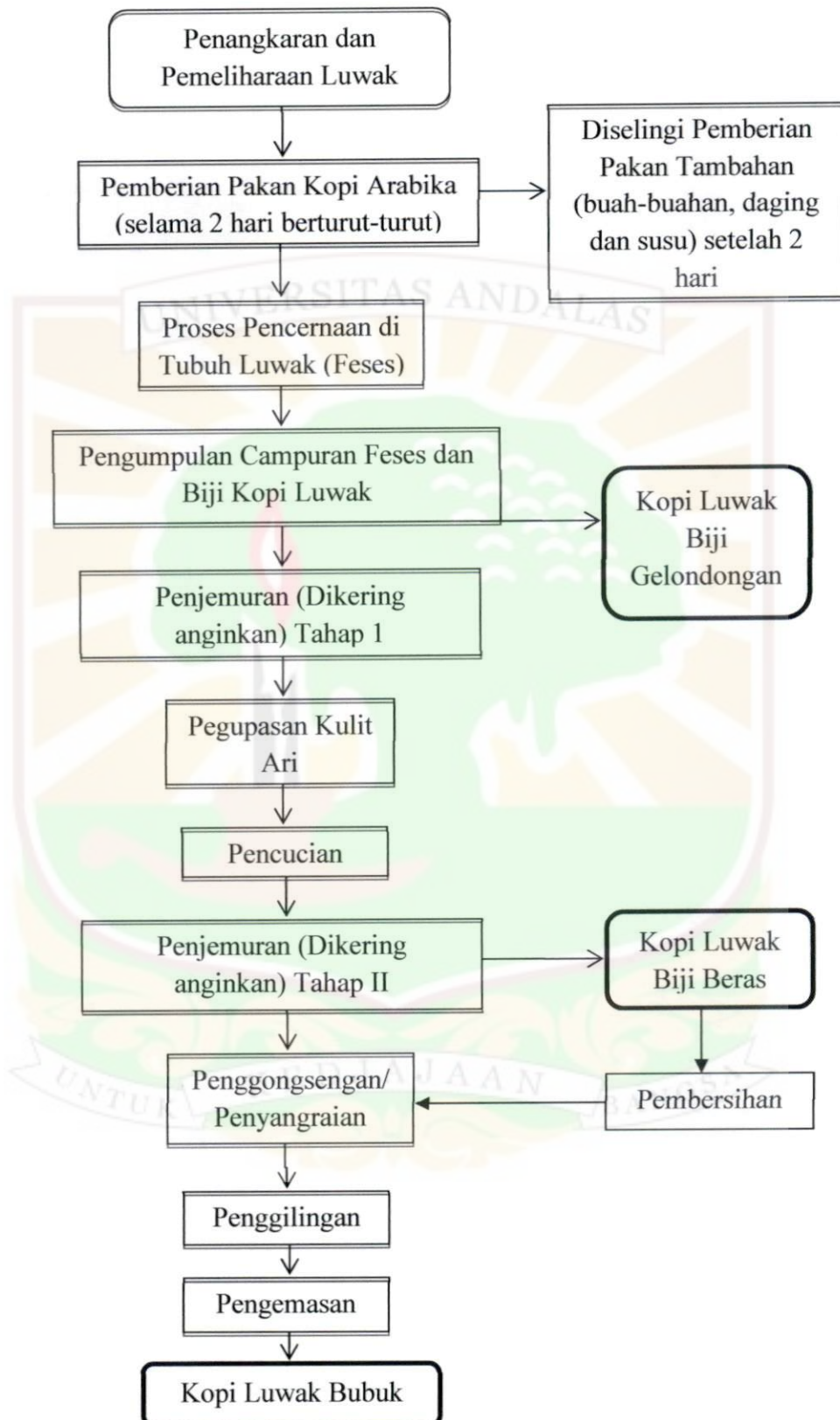
Bila dibandingkan dengan hasil penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh Rezie (2012) dengan penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Finansial dalam Prospek Pengembangan Agroindustri Kopi Luwak di Pekon Way Mengaku Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat”, alur produksi kopi luwak di daerah penelitian tersebut adalah pemberian pakan ke luwak, pengumpulan campuran feses dan biji kopi luwak, pencucian, pengeringan tahap 1, pembersihan kulit ari, pencucian, pengeringan tahap 2, pembersihan, penyangraian/penggongsengan, penggilingan, dan pengemasan. Sedangkan alur produksi kopi luwak yang dilakukan oleh ketua kelompok tani di Kecamatan

Kebawetan, proses pencuciannya hanya dilakukan 1 kali saja. Alur proses produksi ini sudah dilakukan sejak awal dimulainya usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan dan dapat lebih menghemat waktu produksi.

Setelah mengalami proses produksi, dari 2-3 kg buah kopi segar yang dimakan oleh satu ekor luwak biasanya dapat menghasilkan 2 ons campuran feses dan biji kopi per luwak. Untuk menjadi kopi luwak biji gelondongan, dari 2 ons campuran feses dan biji kopi luwak mengalami penyusutan sebesar  $\pm 10\%$  menjadi 1,8 ons biji gelondongan. Kemudian biji gelondongan mengalami penyusutan sebesar  $\pm 20\%$  menjadi 1,4 ons biji beras. Dari 1,4 biji beras mengalami penyusutan sebesar  $\pm 20\%$ , sehingga menghasilkan 1,15 ons kopi luwak bubuk. Jadi, rendemen buah kopi arabika menjadi kopi luwak bubuk adalah 5,76%, artinya bahwa dari 2 kg bahan baku kopi biji arabika yang dimakan oleh hewan luwak dan diolah melalui serangkaian proses akan diperoleh kopi luwak bubuk sebanyak  $\pm 1,15$  ons.







Gambar 2. Skema Proses Pembuatan Kopi Luwak

Keempat usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan memproduksi kopi luwak menjadi 2 jenis, yaitu kopi luwak biji dan kopi luwak bubuk. Namun, kopi luwak biji ini terbagi lagi menjadi 2 jenis, yaitu kopi luwak biji gelondongan dan kopi luwak biji beras. Dari 50 - 60 kg buah kopi arabika yang diberikan kepada seluruh luwak, tidak semuanya dimakan habis oleh luwak. Sisa dari pakan yang tidak dimakan luwak ini diolah menjadi kopi arabika biasa dan kopi arabika fermentasi. Untuk menghasilkan kopi arabika biasa, dilakukan serangkaian proses yaitu penggilingan, penjemuran, penyangraian, dan penggilingan menjadi kopi bubuk. Sedangkan untuk menghasilkan kopi arabika fermentasi dilakukan penggilingan untuk memisahkan biji kopi dari kulit dan daging buah kopi, selanjutnya dimasukkan kedalam karung selama 2 malam dengan posisi karung dibalik setelah 1 malam, lalu dicuci hingga bersih dan dijemur hingga kering. Untuk harga, biji kopi arabika biasa berada pada harga Rp 17.000 – Rp 18.000/kg dan biji kopi arabika fermentasi yaitu Rp 40.000 – Rp 45.000/kg.

Tabel 5. Rata-rata Jumlah Luwak dan Jumlah Bahan Baku Buah Kopi Segar

No.	Kelompok Tani	Jumlah Luwak	Jumlah Bahan Baku
1.	Permata Sari	30 ekor	960 kg
2.	Sri Rejeki	23 ekor	736 kg
3.	Luwak Hitam	32 ekor	1024 kg
4.	Pamor Katon	15 ekor	480 kg
Jumlah		100 ekor	3200 kg

Jumlah luwak yang dipelihara keempat usaha kopi luwak yaitu 100 ekor yang memerlukan bahan baku buah kopi segar setiap bulannya yaitu  $\pm 3200$  kg/bulan.

#### 4.2.5 Aspek Keuangan

##### 4.2.5.1 Kelompok Tani

Diluar usaha kopi luwak yang dijalankan ketua-ketua kelompok tani, keuangan keempat kelompok tani tersebut cukup baik. Ini terlihat dari adanya simpan pinjam yang ada didalam kelompok. Namun kegiatan simpan pinjam hanya telah dilakukan oleh kelompok tani Permata Sari, sedangkan ketiga kelompok tani lainnya tidak membuat usaha simpan pinjam dalam kelompok



taninya. Pada usaha simpan pinjam kelompok tani Permata Sari, anggota membayar simpanan pokok sebesar Rp 50.000 untuk tahun 2007 dan Rp 100.000 untuk tahun 2008 hingga sekarang 2012. Selain itu, anggota juga membayar simpanan wajib sebesar Rp 1000/bulan. Dengan adanya simpanan pokok dan wajib ini, anggota kelompok tani dapat meminjam dana dari kas kelompok tani dengan bunga sebesar 4%. Sehingga dana kas pada kelompok tani terus bergulir dengan adanya simpan pinjam tersebut. Dana keuangan kelompok tani ini juga didukung dari persenan keuntungan usaha kopi luwak yang dijalankan oleh ketua kelompok tani. Setiap keuntungan yang diterima, kas kelompok tani mendapat 30% - 40% dari total keuntungan. Dari dana tersebut dapat digunakan untuk keperluan keuangan kelompok tani dan sebagai dana untuk usaha simpan pinjam antar anggota kelompok tani Permata Sari.

#### **4.2.5.2 Usaha Kopi Luwak**

Keempat usaha kopi luwak yang berada di Kecamatan Kebawetan didirikan ketua kelompok tani dengan menggunakan modal sendiri, tidak diambil dari dana kas dari kelompok tani ataupun pinjaman dari lembaga penyalur kredit. Jumlah modal yang dikeluarkan mencapai Rp 10.000.000 hingga Rp 60.000.000,-. Modal ini digunakan untuk membeli hewan luwak dengan harga berkisar antara Rp 300.000/ekor – Rp 400.000/ekor dan membuat kandang luwak. Pada kelompok tani Luwak Hitam misalnya, ketua kelompok tani mengeluarkan modal hingga Rp 60.000.000 yang digunakan untuk membuat kandang luwak dan membeli 193 ekor luwak dalam waktu 2 bulan. Namun, dikarenakan belum adanya pengetahuan tentang pemeliharaan luwak yang baik, tidak lama setelah dilakukan pembelian luwak, hampir semua hewan luwak tersebut mati akibat kesalahan dalam pemberian pakan.

Keuntungan merupakan nilai rupiah yang diperoleh dari penjualan 2 jenis kopi luwak yaitu kopi luwak biji (gelondongan dan beras) dan kopi luwak bubuk setelah dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi luwak. Volume produksi dari setiap usaha kopi luwak berbeda tergantung dari jumlah luwak yang dipelihara dan jumlah bahan baku yang ada.

Selain penerimaan yang menjadi pemasukan keuangan, tentunya hal ini diiringi dengan pengeluaran yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi luwak. Pengeluaran ini terdiri dari biaya-biaya yang dibayarkan untuk keperluan memproduksi dan memasarkan kopi luwak, baik kopi luwak biji maupun kopi luwak bubuk. Diantaranya adalah biaya pembelian bahan baku kopi arabika, biaya pakan luwak, biaya pemeliharaan luwak, biaya tenaga kerja, biaya penyusutan luwak dan peralatan produksi, biaya pengemasan, biaya pemakaian listrik dan biaya pemasaran.

#### **4.2.6 Aspek Pemasaran**

Kopi luwak dalam bentuk biji (gelondongan dan biji bersih) dan bubuk yang dihasilkan oleh keempat usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan mempunyai satu tujuan daerah pemasaran yang sama yaitu penjualan kepada industri pengolah lanjutan di Liwa-Lampung (Gambar 3). Ketiga ketua kelompok tani yaitu Kelompok Tani Sri Rejeki, Luwak Hitam dan Pamor Katon mengumpulkan hasil produksinya yang ingin dijual ke industri tersebut kepada ketua Kelompok Tani Permata Sari. Pada alur tataniaga kopi luwak tersebut, ketua Kelompok Tani Permata Sari dapat dikatakan sebagai fungsi pengumpul. Ketua Kelompok Tani Permata Sari memiliki peran dalam membantu memasarkan produk kopi luwak biji gelondongan dikarenakan ketiga kelompok tani lainnya tidak memiliki pangsa pasar kopi luwak. Ketua Kelompok Tani Permata Sari telah menjalin kerjasama dengan pihak industri sejak usaha kopi luwak mulai dikembangkan di Kecamatan Kebawetan pada tahun 2008 hingga saat ini. Keputusan penjualan kopi luwak biji gelondongan ke pihak industri dilatarbelakangi oleh belum adanya pangsa pasar kopi luwak selama ini akibat belum adanya kemampuan ketua kelompok tani dalam mencari informasi dan pangsa pasar.

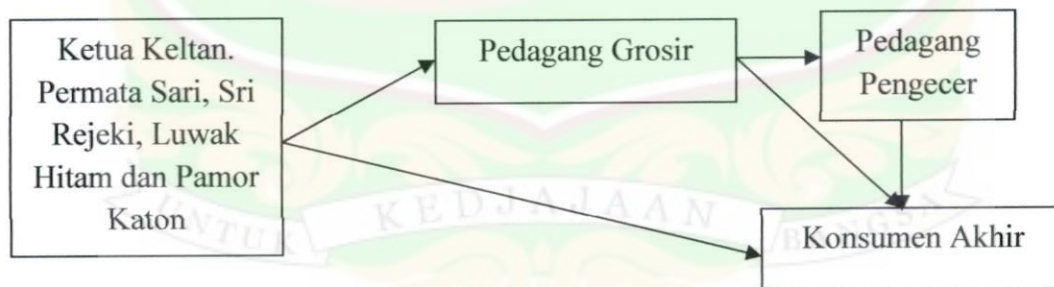
Industri pengolahan lanjutan tersebut membeli kopi luwak dalam bentuk kopi luwak biji gelondongan dan diolahnya kembali menjadi kopi luwak bubuk. Ini dilakukan sesuai dengan permintaan konsumen industri tersebut. Kopi luwak yang dibeli oleh industri ini merupakan gabungan hasil produksi kopi luwak hasil



produksi di Kecamatan Kebawetan selama 2-3 bulan yaitu sebanyak  $\pm$  5-6 kuintal untuk setiap pembelian. Selain dari itu, keempat usaha kopi luwak ini juga mempunyai masing-masing pelanggan yang disebut sebagai pedagang grosir yang membeli kopi luwak dalam bentuk kopi luwak biji gelondongan, biji beras dan ada juga yang membeli dalam bentuk bubuk dan selanjutnya dijual ke pedagang pengecer lainnya ataupun langsung ke konsumen akhir yang ada didalam negeri ataupun luar negeri (Gambar 4). Untuk kopi luwak gelondongan, ada yang membeli sebanyak 50 kg setiap melakukan pembelian dan dijual keluar negeri. Sedangkan untuk penjualan kopi luwak bubuk hanya sebanyak 1 – 15 kg per pembelian.



Gambar 3. Saluran Pemasaran Kopi Luwak Kebawetan Melalui Industri



Gambar 4. Saluran Pemasaran Kopi Luwak Kebawetan Melalui Pedagang Grosir

Berbicara segmentasi pasar, kopi luwak termasuk produk yang digolongkan dalam *Demografic Segmentation*. Kopi luwak lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat dengan penghasilan yang cukup tinggi (menengah keatas). Hal ini dikarenakan harga kopi luwak bubuk yang dikonsumsi sangat tinggi dibandingkan kopi jenis biasa. Pasar kopi luwak ini lebih banyak berada di

luar kabupaten, bahkan luar kota hingga luar negeri. Keempat ketua kelompok tani ini hanya melakukan penjualan sebatas luar kabupaten dan kota melalui pedagang grosir yang berasal dari Bengkulu dan industri pengolah lanjutan dari Lampung yang selanjutnya disalurkan dan dijual, baik kepada pedagang pengecer maupun langsung ke konsumen akhir.

Kopi luwak termasuk kedalam kopi Grade 1. Pasalnya, kopi tersebut telah melalui berbagai pengolahan dan banyak penyortiran dengan proses fermentasi yang berlangsung sempurna didalam tubuh luwak (Panggabean, 2011). Hal inilah yang menyebabkan harga kopi luwak ditingkat pasar internasional sangat tinggi yang dapat mencapai Rp 1.000.000 – Rp 2.500.000/kg untuk jenis kopi luwak bubuk. Karna pertimbangan harga inilah yang membuat kopi luwak sebagian besar hanya dikonsumsi oleh masyarakat berpendapatan menengah keatas.

#### 4.3 Analisis Bauran Pemasaran

Pemasaran mempunyai peranan yang sangat penting dalam dunia usaha. Konsep pemasaran tidak terlepas dari *marketing mix*. *Marketing mix* adalah perangkat variabel-variabel pemasaran terkontrol yang digabungkan perusahaan untuk menghasilkan tanggapan yang diinginkan dalam pasar sasaran (target market). Konsep *marketing mix* merupakan segala usaha yang dilakukan perusahaan untuk mempengaruhi permintaan akan produknya. *Marketing mix* ini terdiri atas 4 variabel atau biasa yang disebut dengan 4P, yaitu *product* (produk), *price* (harga), *place* (tempat atau distribusi), dan *promotion* (promosi) (Angipora, 2002). Pada usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan, didapatkan informasi mengenai keempat unsur bauran pemasaran yang telah diterapkan selama ini, yaitu sebagai berikut :

##### 4.3.1 Produk

Sebagai salah satu unsur dari bauran pemasaran perusahaan secara keseluruhan, maka bauran produk juga memiliki unsur-unsur yang terkait dari keseluruhan aspek produk yang dihasilkan. Unsur-unsur ini diantaranya adalah klasifikasi produk, kualitas/mutu produk (rasa, aroma, warna, daya tahan/batas kadaluarsa produk), ukuran produk dan spesifikasi produk, merek, kemasan,



ketersediaan produk dan keamanan bagi kesehatan. Untuk lebih jelasnya karakteristik produk kopi luwak dapat dilihat pada penjelasan berikut ini :

#### 4.3.1.1 Klasifikasi Produk

Ada 2 jenis produk kopi luwak yang dihasilkan dari keempat usaha kopi luwak yang berada di Kecamatan Kebawetan yaitu :

- a. Kopi luwak biji, yaitu produk setengah jadi dan harus dilakukan serangkaian proses lagi agar dapat dikonsumsi. Kopi luwak biji ini terbagi lagi menjadi 2 jenis, yaitu :
  - a) Kopi luwak biji gelondongan, yaitu kopi luwak yang masih berbentuk biji dan masih dilapisi kulit ari. Kopi luwak jenis ini masih berbentuk campuran feses luwak dan biji kopi yaitu bulat memanjang yang telah dikeringkan dan tidak dicuci bersih.
  - b) Kopi luwak biji beras, kopi luwak turunan dari kopi luwak biji gelondongan. Jenis kopi luwak ini bersih tanpa kulit ari dan telah dicuci bersih.
- b. Kopi luwak bubuk siap konsumsi adalah kopi luwak biji beras yang telah disangrai dan digiling menjadi bubuk, siap untuk dibuat minuman kopi luwak.

Produk kopi luwak dapat berfungsi ganda, yaitu dapat tergolong produk industri dan produk konsumsi, tergantung dari pesanan pelanggan. Jika kopi luwak biji (gelondongan dan beras) yang dibeli oleh pelanggan digunakan untuk kepentingan industri yaitu diolah kembali melalui serangkaian proses menjadi kopi luwak bubuk yang dapat menjadi produk konsumsi bagi konsumen akhir. Sebaliknya, jika kopi luwak bubuk yang dibeli langsung oleh konsumen akhir, maka produk ini tergolong produk konsumsi, yaitu produk yang dibeli untuk dikonsumsi.

#### 4.3.1.2 Kualitas/Mutu Produk

Kopi luwak biji ataupun kopi luwak bubuk yang dihasilkan oleh keempat usaha diolah dari bahan baku kopi arabika merah dan masih segar (tidak layu). Hewan luwak hanya akan memakan kopi arabika yang merahnya merata dan segar (baru dipetik). Berdasarkan informasi yang diperoleh dari keempat ketua

kelompok tani, kopi luwak biji hanya dapat disimpan 3-6 bulan tergantung dari cara penyimpanannya, sedangkan kopi luwak bubuk dapat disimpan selama  $\pm$  2 tahun. Kualitas dari kopi luwak juga tergantung dari cara dan tempat penyimpanannya. Kopi luwak biji harus disimpan ditempat yang kering dan berventilasi, misalnya didalam karung ataupun kardus kering. Jika hal tersebut tidak dilakukan, kopi luwak beresiko menjadi cacat seperti terjadinya perubahan warna, pertumbuhan jamur, dan adanya hama kutu.

Produk kopi luwak yang dihasilkan oleh keempat usaha kopi luwak ini tanpa menggunakan bahan pengawet karena telah melalui proses pengeringan dan penyangraian sehingga kadar air terkandung didalamnya sangat rendah. Kualitas kopi luwak yang dihasilkan juga tergantung dari kesehatan dan kebersihan hewan luwak sebagai media terciptanya feses luwak yang baik. Kandang ataupun tubuh luwak harus dalam keadaan kering dan tidak berbau agar luwak tidak mudah terserang penyakit. Selain itu, pakan luwak harus bervariasi, tidak hanya pakan kopi yang diberikan ke luwak tetapi juga makanan bergizi lainnya seperti daging, buah-buahan, dan susu. Tempat penjemuran dan cara pencucian juga mempengaruhi kualitas kopi luwak yang diproduksi. Tempat penjemuran harus kering dan tidak lembab serta pencucian juga harus dilakukan secara teliti agar kotoran yang menempel pada biji kopi luwak dapat lepas.

Dari hasil penelitian, diperoleh pendapat dari pemilik industri pengolah lanjutan yang membeli kopi luwak dalam bentuk biji gelondongan. Informasi yang didapat dari industri diketahui bahwa kualitas kopi luwak sudah baik sesuai yang dengan permintaan. Industri ini juga memproduksi kopi luwak. Industri datang dan membeli kopi luwak setiap 2-3 bulan sekali. Selain itu, salah satu pedagang grosir mengungkapkan bahwa kualitas kopi luwak yang dihasilkan bagus. Pedagang grosir tersebut pernah membawa sampel kopi luwak bubuk pada saat Pelatihan terkait usaha kopi luwak di Pandeglang. Menurut pendapat pengusaha kopi luwak yang hadir dalam pelatihan tersebut, kopi luwak Kebawetan lebih baik dibandingkan dengan kopi luwak yang dihasilkan oleh petani kopi luwak di Pulau Jawa. Ini dinilai dari cita rasa yang lebih tajam,



kekentalan kopi yang lebih kental dan aroma yang khas dari kopi luwak Kebawaten.

4.3.1.3 Ukuran dan Spesifikasi Produk

Jika dilihat dari segi bentuk produk dan ukuran, kopi luwak dibedakan menjadi 3 jenis, untuk jenis kopi luwak biji gelondongan ukurannya lebih besar karena sebagian besar jenis ini masih berbentuk bulat memanjang dimana biji-biji kopi tersebut masih melekat satu sama lainnya, dan ada juga bentuk yang sudah terpecah-pecah menjadi butiran biji kopi dengan kulit ari yang masih menempel pada biji dan berwarna kuning kecoklatan, serta terdapat kotoran luwak yang masih menempel pada biji. Untuk kopi luwak biji beras, berbentuk biji-biji kopi yang ukurannya lebih kecil dibandingkan kopi luwak biji gelondongan, karena kulit arinya telah dibuang sehingga warnanya berubah menjadi lebih kehijau-hijauan dan mengilap. Sedangkan untuk jenis kopi luwak bubuk, bentuknya sudah menjadi bubuk/*powder* yang berwarna coklat kehitaman.

Tabel 6. Macam-macam Bentuk Kopi Luwak di Kecamatan Kebaweten

No.	Jenis	Bentuk	Ukuran	Ciri-ciri
1.	Kopi Luwak Biji Gelondongan	Bulat memanjang dan biji-biji kopi	Diameter 1-2 cm dan panjang ± 5 cm	Ukuran lebih besar dibandingkan jenis lain, berwarna kuning kecoklatan, terdapat kotoran feses luwak lainnya.
2.	Kopi Luwak Biji Beras	Biji-biji kopi	1 cm	Lebih bersih, tanpa kulit ari, berwarna agak kehijauan dan mengilap.
3.	Kopi Luwak Bubuk	<i>Powder</i> atau bubuk	Bubuk/tepung	Berwarna coklat kehitaman dan dapat dikonsumsi.

Kopi luwak biji beras adalah produk turunan dari kopi luwak biji gelondongan dan kopi luwak bubuk adalah produk turunan dari kopi luwak biji beras. Permintaan kopi luwak biji gelondongan lebih banyak dibandingkan jenis lainnya. Maka dari itu keempat usaha ini lebih banyak memproduksi kopi luwak dengan jenis biji gelondongan. Selanjutnya kopi luwak biji ini diolah kembali oleh pelanggan menjadi kopi luwak bubuk. Ada juga pelanggan yang memesan kopi

luwak jenis biji beras, namun tidak sebanyak kopi luwak biji gelondongan. Dan untuk kopi luwak bubuk, keempat ketua kelompok tani akan memproduksinya jika ada permintaan saja. Sehingga, selalu ada persediaan kopi luwak biji beras yang merupakan produk setengah jadi kopi luwak.

Tabel 7. Jumlah Produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan, Biji Beras dan Bubuk Pada Bulan April 2012

No.	Kelompok Tani	Kopi Luwak		
		Biji Gelondongan	Biji Beras	Bubuk
1.	Permata Sari	± 87 kg	17 kg	11 kg
2.	Sri Rejeki	± 67 kg	2 kg	1 kg
3.	Luwak Hitam	± 93 kg	52 kg	1 kg
4.	Pamor Katon	± 44 kg	2 kg	1 kg

Dari Tabel 7 dapat dilihat jumlah produksi kopi luwak biji gelondongan pada bulan April 2012. Jumlah produksi ini disesuaikan dengan jumlah hewan luwak yang dipelihara oleh setiap usaha hingga saat ini dan jumlah bahan baku yaitu 2 kg/luwak setiap proses produksi. Proses produksi kopi luwak tersebut dilakukan sebanyak 16 kali dalam waktu satu bulan. Untuk jumlah produksi kopi luwak biji beras diproduksi berdasarkan pesanan pelanggan dan untuk persediaan didalam gudang penyimpanan untuk selanjutnya diolah menjadi kopi luwak bubuk.

#### 4.3.1.4 Merek

Pada keempat usaha kopi luwak tersebut belum mencantumkan merek maupun bukti terdaftar dari dinas terkait pada kemasan produknya. Dan saat ini baru mulai direncanakan membuat merek untuk kopi luwak yang dibantu oleh Dinas UKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kepahiang.

Selama ini masyarakat sekitar Kecamatan Kebawetan mengenal kopi luwak ini berdasarkan nama ketua kelompok taninya saja. Misalnya, kopi luwak Pak Jalil, kopi luwak Pak Seno, kopi luwak Pak Wandu, dan kopi luwak Pak Gun. Stanton (1996) berpendapat bahwa pemberian merek itu sangat penting dilakukan dengan tujuan untuk mempermudah konsumen dalam



mengidentifikasi produk atau jasa serta menambah ukuran prestise yang membedakan dari komoditi biasa lainnya.

Sebagai produk yang tergolong "*high class*", konsumen kopi luwak tentu membutuhkan legalitas produk yang menjamin bahwa kopi luwak tersebut telah sesuai dengan standar nasional dan halal untuk dikonsumsi. Dalam melakukan pemasaran kopi luwak secara internasional, tidak terlepas akan adanya hambatan yang cukup krusial, yakni masalah kepercayaan dimana untuk sebagian orang mereka menganggap bahwa label halal yang ada di dalam kemasan kopi belum dapat diyakini sepenuhnya, sebab masih sering terdapat penipuan yakni pemalsuan terhadap produk tersebut, dan banyaknya konsumen yang merasa kecewa karena ketidakaslilan dari produk itu. Meskipun sudah diberi label asli dan halal, namun banyak juga pihak-pihak yang tidak bertanggungjawab memanfaatkan hal tersebut. Untuk kopi luwak hasil produksi Kecamatan Kebawetan sendiri belum ada legalitas SNI kopi luwak, ini diakui oleh Kepala Dinas Koperasi, UKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kepahiang. Kopi luwak hasil produksi keempat usaha ini belum pernah dilakukan uji mutu Standar Nasional Indonesia (SNI). Kopi luwak tersebut masih tergolong komoditi pengembangan di Kabupaten Kepahiang.

#### 4.3.1.5 Kemasan

Dari hasil penelitian, pengemasan yang dilakukan oleh keempat usaha ini berbeda-beda untuk setiap jenis kopi luwak yang diproduksi. Ada yang menggunakan kardus, karung plastik, plastik bening dan *aluminium foil* dengan berbagai ukuran. Untuk hasil produksi kopi luwak ketua kelompok tani Permata Sari, kopi luwak biji gelondongan ataupun biji beras didistribusikan dengan menggunakan kardus yang muatannya beragam tergantung dari banyaknya permintaan pelanggan. Kardus yang digunakan biasanya bermuatan 40 – 50 kg yang ditutup dengan lakban, sedangkan untuk kopi luwak bubuk dikemas dengan menggunakan kemasan *aluminium foil* dengan isi/berat 0,25 kg untuk setiap kemasan. Kemasan ini berwarna keemasan, hitam dan aluminium. Desain kemasan lebih menarik dilengkapi dengan lubang-lubang kecil yang melingkar

disekitar kemasan. Jika konsumen ingin menghirup aroma khas dari dalam kemasan kopi luwak dalam melalui lubang ini, namun udara tidak dapat masuk melalui lubang tersebut. Selain itu, tutup pada kemasan juga mudah dibuka dan ditutup. Kemasan tersebut dibeli dari salah satu pedagang grosirnya yaitu Heri Suyatna di Bandung pada saat mengikuti pelatihan mengenai usaha kopi luwak. Sama halnya dengan kemasan kopi luwak pada kelompok tani Permata Sari, ketua kelompok tani Sri Rejeki juga telah menggunakan kemasan untuk produknya yaitu menggunakan kardus dengan ukuran besar yang bermuatan 40 – 50 kg dan penggunaan plastik bening biasa serta *aluminium foil* untuk kemasan kopi luwak bubuk yang bermuatan 0,25 kg setiap kemasan.

Lain halnya dengan usaha yang dijalankan ketua kelompok tani Luwak Hitam dan Pamor Katon, mereka lebih memilih penggunaan karung putih untuk kemasan kopi luwak biji gelondongan ataupun biji beras hasil produksinya. Hal ini dikarenakan karung lebih kering dan tidak menyerap air sehingga aman untuk wadah penyimpanan jenis kopi luwak biji. Karung yang biasa digunakan adalah karung beras yang berwarna putih dengan muatan 60 kg dan ditutup dengan jahitan tali rafia agar kopi luwak tidak tumpah. Sedangkan untuk kopi luwak bubuk digunakan kemasan plastik bening biasa yang bermuatan 0,25 kg.

Tabel 8. Kemasan Kopi Luwak Kebawetan

No.	Kelompok Tani	Kopi Luwak Biji Gelondongan dan Biji Beras	Kopi Luwak Bubuk
1.	Permata Sari	Kardus (40 – 50 kg)	<i>Aluminium Foil</i> (0,25 kg)
2.	Sri Rejeki	Kardus (40 – 50 kg)	<i>Aluminium Foil</i> (0,25 kg)
3.	Luwak Hitam	Karung (60 kg)	Plastik bening (0,25 kg)
4.	Pamor Katon	Karung (60 kg)	Plastik bening (0,25 kg)

Pengemasan yang telah dilakukan oleh keempat usaha ini sudah baik, sehingga dengan penggunaan kemasan, produk kopi luwak mudah disimpan dan tidak mudah tumpah. Namun akan lebih baik dan dikenal oleh masyarakat, sebaiknya kemasan dilengkapi dengan penggunaan merek, daftar kehalalan dari MUI ataupun Dinas Kesehatan dan juga dicantumkan batas kadaluarsa sehingga



konsumen dapat mengetahui secara pasti berapa lama daya tahan produk kopi luwak tersebut, apakah masih baik untuk dikonsumsi atau tidak.

Menurut pemilik industri pengolah lanjutan kopi luwak, pihak industri juga telah menggunakan kemasan untuk produknya yang terbuat dari *aluminium foil* yang berwarna putih untuk kopi luwak bubuk dan karung untuk kemasan kopi luwak biji dengan ukuran dan muatan yang disesuaikan dengan pesanan konsumen. Pada kemasan juga telah terdapat merek yaitu “Ratu Luwak” dan telah dilengkapi dengan izin Depkes No.7-IRT 210180103058.

Selain industri tersebut, salah satu pedagang grosir di Bengkulu juga telah menggunakan kemasan untuk kopi luwak yang dipasarkannya. Kemasan tersebut menggunakan *aluminium foil* dengan merek “Jawara Kopi” (Lampiran 30 Gambar (h)).

#### 4.3.1.6 Ketersediaan dan Keamanan Bagi Kesehatan

Kopi luwak biji gelondongan selalu tersedia didalam gudang penyimpanan. Pihak produsen lebih banyak memproduksi kopi luwak biji gelondongan, karena selama ini pelanggan lebih banyak membeli kopi luwak jenis tersebut dibandingkan dengan jenis lainnya. Kopi luwak biji beras dan bubuk diproduksi bila ada pesanan dari pelanggan. Keempat usaha lebih memprioritaskan pelayanan dan penjualan kepada pelanggan yang telah memesan sebelum pembelian dan rutin membeli pada periode waktu tertentu. Seiring dengan itu, keempat usaha yang dijalankan oleh ketua kelompok tani ini tetap memproduksi kopi luwak biji gelondongan. Dan tidak jarang dari hasil produksi kopi luwak keempat kelompok tani tersebut disimpan digudang selama 2-3 bulan.

Kopi luwak menghasilkan aroma yang lebih harum dibandingkan dengan jenis kopi biasa serta ada rasa pahit dan getir asam yang lebih khas dan spesial. Hal ini dikarenakan proses fermentasi di dalam pencernaan luwak yang membuat rasa kopi ini berbeda. Terlebih lagi hal ini diperkuat dengan adanya sebuah riset di Kanada yang membuktikan bahwa kandungan protein yang ada di perut luwak, membuat biji kopi berfermentasi dan matang lebih sempurna. Jenis kopi luwak ini telah menyedot begitu banyak perhatian masyarakat, dari proses pembuatannya

yang menimbulkan kontroversi, karena di produksi dari hasil hewan luwak yang memakan buah kopi dan setelah di keluarkan bersama kotorannya, barulah kopi ini di olah lebih lanjut untuk menjadi kopi bubuk. Sehingga MUI pun turun tangan untuk mengeluarkan fatwa bahwa kopi luwak halal untuk dikonsumsi dengan syarat di cuci sampai bersih (hilang najis kotoran luwak). Hal inilah yang menyebabkan mengapa kopi luwak merupakan salah satu produk organik yang sangat aman bagi kesehatan dan bebas dari pestisida, pupuk kimia, hormon pertumbuhan, benih transgenik. Yang mana efek dari pestisida, pupuk kimia, dan bahan kimia lainnya tersebut adalah mencemarkan lingkungan, merusak ekosistem, dan menimbulkan berbagai macam penyakit. Sebab kesadaran akan pentingnya kesehatan dan kelestarian lingkungan sudah mendorong masyarakat untuk kembali ke sistem pertanian organik. Harga jual produk tersebut dapat dinaikkan semaksimal mungkin, mengingat secara psikologis konsumen yang pada umumnya merupakan golongan kelas menengah ke atas, lebih mementingkan kesehatan dan kenikmatan daripada hanya sekedar harga yang murah semata (Purba, 2011).

Kopi luwak yang diproduksi oleh keempat usaha ini merupakan kopi luwak asli tanpa bahan campuran lainnya sehingga pelanggan tidak perlu khawatir untuk membeli kopi luwak ini. Saat ini banyak beredar kopi luwak palsu dengan harga yang lebih murah. Hal inilah yang menyebabkan harga kopi luwak biji gelondongan menurun dari awal produksi yaitu Rp 300.000 dan sekarang hanya Rp 90.000 – Rp 200.000/kg. Menurut Panggabean (2011), ciri-ciri fisik biji kopi luwak yang asli dan yang membedakannya dengan jenis kopi biasa, yaitu :

- a. Kopi luwak biji gelondongan berwarna kuning kecoklatan
- b. Setelah kulit ari dikupas, biasanya bijinya terlihat berwarna hijau dan mengilap. Biji hijau (biji beras) kelihatan lebih padat. Untuk jenis kopi luwak robusta akan menyerupai warna biji kopi luwak arabika, kecuali pada bagian *center cut* dan perutnya
- c. Biji kopi luwak relatif lebih berat daripada jenis biji kopi biasa
- d. Jika biji kopi dimasukkan kedalam air, semua biji akan tenggelam.



Dari keenam variabel produk kopi luwak diatas yaitu klasifikasi, kualitas/mutu, ukuran, spesifikasi, merek, kemasan dan ketersediaan serta keamanan kopi luwak bagi kesehatan, kopi luwak hasil produksi di Kecamatan Kebawetan belum memenuhi kriteria enam variabel tersebut. Kemasan kopi luwak tersebut belum menggunakan merek yang terdiri dari lambang merek, desain merek dan label (daftar kehalalan, batas kadaluarsa, komposisi dan berat produk). Kopi luwak yang dibeli oleh pelanggan dikemas ulang oleh pelanggan untuk dijual kembali kepada konsumen dengan menggunakan merek pelanggan. Sebagai produk dengan harga jual yang tinggi sebaiknya kopi luwak mendapat legalitas dari instansi terkait dan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) kopi luwak. Selain kendala lemahnya kemampuan si produsen dalam mencari jaringan pangsa pasar, kelemahan lain yang menyebabkan kopi luwak Kebawetan sulit untuk dipasarkan yaitu tidak adanya daftar kehalalan kopi luwak yang menyatakan bahwa kopi luwak tersebut halal untuk dikonsumsi. Pandangan sebagian besar masyarakat mengenai kopi luwak yang haram untuk dikonsumsi karena berasal dari feses luwak telah membuat kopi luwak kurang diminati, terlebih jika pada kemasan kopi luwak tidak dicantumkan label halal dari Dinas Kesehatan ataupun Majelis Ulama Indonesia (MUI). Untuk kelima variabel produk yang lainnya, keempat usaha tersebut telah memenuhinya sesuai dengan permintaan pelanggan, seperti klasifikasi produk menjadi kopi luwak biji gelondongan, kopi luwak biji beras dan kopi luwak bubuk kualitas/mutu kopi luwak yang diproduksi tergolong bagus dengan bentuk, ukuran dan kemasan yang disesuaikan dengan permintaan dari pelanggan. Selain itu, bahan dan proses produksi yang alami tanpa bahan kimia membuat kopi luwak Kebawetan tersebut aman untuk dikonsumsi.

Untuk memproduksi kopi luwak dibutuhkan modal yang cukup besar untuk membeli dan memelihara hewan luwak. Semakin majunya penggunaan teknologi saat ini membuat banyak inovasi yang dapat dilakukan guna menghasilkan dan meningkatkan produksi kopi luwak tanpa menggunakan media hewan luwak. Salah satu upayanya adalah dengan memproduksi secara buatan yaitu menggunakan bahan cairan rumen sapi. Proses produksi kopi luwak sintetis

sebenarnya meniru proses fermentasi secara alami dalam perut luwak. Proses fermentasi buatan terjadi dengan bantuan mikroorganisme dalam cairan rumen dan juga enzim-enzim yang ada. Cairan rumen dipilih karena fungsinya mencerna bagian tanaman yang menjadi konsumsi hewan ruminansia, sehingga diharapkan juga mampu mencerna bagian luar biji kopi. Cairan rumen yang dipilih berasal dari sapi, disebabkan oleh banyaknya cairan rumen yang dihasilkan oleh rumah pemotongan hewan dan merupakan limbah organik.

Buah kopi yang akan disintesis menjadi kopi luwak adalah buah yang benar-benar matang sempurna, dengan kulit buah yang berwarna merah tua. Biji kopi dikeluarkan dari buah, kemudian dibersihkan dan direndam dalam larutan rumen sapi selama 24 jam. Proses fermentasi ini dilakukan dengan tertutup rapat, karena bakteri pencernaan bersifat anaerobik. Biji hasil fermentasi kemudian dicuci bersih agar sisa cairan rumen dan bakteri hilang, kemudian siap dijemur agar kering. Biji kering inilah yang siap diolah seperti kopi biasa.

Proses pembuatan kopi luwak sintesis tidak membutuhkan proses yang rumit dan biaya yang terlalu besar. Dengan adanya metode ini, maka proses produksi kopi luwak dalam skala besar bisa terlaksana. Saat itu, kemungkinan akan terjadi limpahan pasokan kopi luwak, sehingga diperlukan peran pihak ketiga sebagai mediator pemasaran. Pihak ketiga yang dimaksudkan disini bisa pemerintah, LSM, maupun pedagang kopi luwak secara langsung. Hal terpenting dalam pemasaran kopi luwak adalah dengan adanya harga yang pantas agar produsen kopi luwak bisa mendapatkan harga yang layak (Mastaufan, dkk, 2010).

Selain itu, ada cara lain yang dapat dilakukan untuk memproduksi kopi fermentasi dalam jumlah besar yaitu dengan menggunakan konsentrasi ragi dalam formulasi inokulum fermentasi, dengan kualitas dan kuantitas yang hampir sama dengan kopi luwak. Hasilnya menunjukkan bahwa konsentrasi ragi berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik warna, aroma dan rasa berpengaruh nyata terhadap kadar kafein dan uji organoleptik tekstur rasa dan tidak berpengaruh nyata terhadap daya larut. Lama penyangraian berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik warna, aroma dan rasa. Konsentrasi ragi 15% dan lama



penyangraian 20 menit menghasilkan mutu kopi bubuk yang terbaik (Siktien, 2010).

#### **4.3.2 Harga**

Harga merupakan satu-satunya variabel dari bauran pemasaran yang memberikan pemasukan atau pendapatan bagi usaha yang dijalankan, sedangkan variabel lainnya (produk, distribusi, dan promosi) menyebabkan timbulnya biaya (pengeluaran). Penetapan harga jual kopi luwak ini dilakukan oleh ketua kelompok tani dan sesuai dengan kesepakatan bersama dengan pelanggannya. Namun untuk penetapan harga kopi luwak biji gelondongan yang dijual kepada industri pengolah lanjutan yang berada di Liwa-Lampung berdasarkan kesepakatan keempat ketua kelompok tani dan pihak industri. Harga jual 1 kg untuk kopi luwak biji gelondongan kepada pihak industri pada tahun 2012 adalah Rp 90.000, harga ini menurun dari harga pada tahun sebelumnya yaitu Rp 100.000/kg. Penetapan harga ini berdasarkan kesepakatan antara keempat ketua kelompok tani dengan pihak industri. Namun harga tersebut berbeda dengan penjualan kepada pelanggan (pedagang grosir) yang juga membeli kopi luwak gelondongan dari setiap kelompok tani, yaitu berkisar Rp 150.000 – Rp 200.000/kg. Untuk harga kopi luwak biji beras yaitu Rp 200.000 hingga Rp 300.000/kg. Harga ini tinggi dibandingkan dengan harga kopi luwak biji gelondongan, dikarenakan untuk memproduksi kopi luwak biji beras harus melakukan beberapa proses yaitu pencucian dan penjemuran kembali. Kopi luwak biji beras ini lebih bersih dan tidak terdapat kotoran sisa feses pada bijinya. Sedangkan harga kopi luwak bubuk berada pada kisaran harga Rp 500.000 – Rp 600.000/kg. Untuk harga kopi luwak biji gelondongan kepada pelanggan (pedagang grosir), kopi luwak biji beras dan kopi luwak bubuk, penetapan harga ditentukan oleh produsen dengan pertimbangan harga yang disesuaikan dengan harga kopi luwak pada usaha lain yaitu usaha disekitar Kecamatan Kebawetan. Harga ini dapat dikatakan rendah bila dibandingkan dengan usaha kopi luwak lainnya yang berada di sekitar Kabupaten Kepahiang ataupun kota lainnya dengan

harapan bahwa dengan harga tersebut dapat mempertahankan pangsa pasar (pelanggan) yang selama ini membeli kopi luwak.

Tabel 9. Harga Jual Kopi Luwak Berdasarkan Jenisnya

No.	Jenis	Harga (Rp/kg)	% Konversi per kg
1.	Kopi Luwak Biji Gelondongan	Rp 90.000 (Industri pengolah lanjutan) Rp 150.000 - Rp 200.000 (Pedagang Grosir)	1 kg kopi luwak biji gelondongan
2.	Kopi Luwak Biji Beras	Rp 200.000 - 300.000	0,8 kg kopi luwak biji beras (setelah mengalami proses pengupasan kulit ari, pencucian, dan pengeringan)
3.	Kopi Luwak Bubuk	Rp 500.000 – Rp 600.000	0,64 kg kopi luwak bubuk (setelah mengalami proses penyortiran, penyangraian dan penggilingan menjadi kopi bubuk)

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh informasi bahwa keempat usaha kopi luwak tersebut memberikan harga yang lebih murah kepada pelanggan pada saat pembelian pertama sebagai tahap pengenalan produk dengan pelanggan. Dan untuk pembelian selanjutnya harga tersebut meningkat. Seperti yang dilakukan oleh ketua kelompok tani Pamor Katon, beliau menjual kopi luwak biji gelondongan kepada pelanggannya yang membeli kopi luwak setiap 3 bulan sekali dengan harga pengenalan yaitu Rp 75.000/kg, dan harga penjualan selanjutnya meningkat hingga saat ini mencapai Rp 150.000/kg. Sistem pembayaran yang digunakan adalah sistem tunai. Pihak industri ataupun pedagang grosir membayar sebanyak harga kopi luwak dikalikan dengan banyaknya kopi luwak yang dibeli. Lain halnya dengan pedagang grosir yang berada diluar Provinsi Bengkulu, pedagang tersebut menghubungi ketua kelompok tani via telepon dan memesan kopi luwak dengan perjanjian setelah uang dikirimkan oleh pedagang grosir tersebut melalui bank, maka kopi luwak akan dikirim via pos kealamat yang dituju.

#### 4.3.2.1 Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak

Untuk menghitung total biaya produksi kopi luwak per kg (harga pokok produksi kopi luwak per kg) dan melihat apakah harga jual yang telah ditetapkan



selama ini telah sesuai dengan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh produsen, penelitian ini telah mengidentifikasi biaya-biaya variabel dan biaya tetap yang dikeluarkan untuk satu kali proses produksi kopi luwak, baik kopi luwak biji gelondongan, kopi luwak biji beras maupun kopi luwak bubuk. Dalam penelitian ini bahan baku yang dijadikan untuk pembuatan kopi luwak biji gelondongan adalah buah kopi segar, untuk pembuatan kopi luwak biji beras adalah kopi luwak biji gelondongan dan untuk pembuatan kopi luwak bubuk adalah kopi luwak biji beras.

Perhitungan harga pokok produksi kopi luwak adalah perhitungan dengan menjumlahkan total biaya produksi kopi luwak mulai dari pembelian peralatan dan bahan baku hingga produk siap untuk dipasarkan. Untuk setiap usaha, harga pokok produksi kopi luwak berbeda-beda. Hal ini dipengaruhi oleh jenis-jenis biaya yang dikeluarkan oleh masing-masing usaha, diantaranya biaya bahan baku, biaya penggunaan tenaga kerja, biaya pengemasan, biaya pakan luwak, biaya tenaga kerja, biaya penyusutan alat dan biaya lainnya. Setelah dilakukannya penelitian pada masing-masing usaha yang dijalankan ketua kelompok tani, terdapat perbedaan jumlah hewan luwak yang menyebabkan adanya perbedaan pada biaya bahan baku dan biaya pakan luwak yang cukup signifikan, sehingga tidak dapat diambil rata-rata total biaya dari keempat kelompok tani.

### **1. Kopi Luwak Biji Gelondongan**

Perhitungan harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan yaitu dengan menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi luwak biji gelondongan, mulai dari kegiatan pembelian peralatan dan bahan baku, pemberian pakan buah kopi dan pakan tambahan ke luwak hingga menghasilkan campuran feses dan biji kopi dan selanjutnya dikeringkan hingga menjadi kopi luwak biji gelondongan siap untuk dipasarkan. Dalam waktu 1 bulan, dilakukan proses produksi untuk memproduksi kopi luwak biji gelondongan yaitu sebanyak 16 kali. Perhitungan harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan dimulai dengan menjumlahkan total biaya perbulan, selanjutnya dibagi dengan jumlah proses produksi kopi luwak biji gelondongan perbulan sehingga diperoleh total

biaya per proses produksi, selanjutnya total biaya per proses produksi dibagi dengan jumlah produksi per proses produksi kopi luwak biji gelondongan untuk mendapatkan harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan per proses produksi (Rp/kg).

a. Biaya Variabel

Biaya variabel dalam penelitian ini diperoleh dari hasil penjumlahan biaya bahan baku (buah kopi segar), biaya tenaga kerja, biaya pengemasan, biaya pengiriman, biaya iklan, dan biaya pulsa Handphone.

a) Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi kopi luwak biji gelondongan adalah buah kopi arabika. Biaya bahan baku pada usaha keempat ketua kelompok tani berkisar antara Rp 4500 – Rp 5000/kg. Untuk melakukan proses pembuatan kopi luwak biji gelondongan, jumlah bahan baku yang digunakan disesuaikan dengan jumlah luwak yang dipelihara. Untuk satu kali produksi, setiap ekor luwak membutuhkan bahan baku 2 – 3 kg buah kopi arabika.

Tabel 10. Biaya Bahan Baku Untuk Memproduksi Kopi Luwak Biji Gelondongan

No.	Kelompok Tani	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	Jumlah Bahan Baku per proses produksi (Kg)	Jumlah Bahan Baku Perbulan (Kg)	Total Biaya Bahan Baku per proses produksi (Rp)	Total Biaya Bahan Baku per bulan (Rp)
1.	Permata Sari	5000	60	960	300.000	4.800.000
2.	Sri Rejeki	4500	46	736	207.000	3.312.000
3.	Luwak Hitam	5000	64	1024	320.000	5.120.000
4.	Pamor Katon	4700	30	480	141.000	2.256.000

b) Biaya Tenaga Kerja

Upah tenaga kerja adalah Rp 30.000/orang per hari. Jumlah tenaga kerja pada setiap usaha ketua kelompok tani berbeda-beda, yakni berkisar 1 – 2 orang tenaga kerja. Biaya tenaga kerja ini termasuk kedalam biaya variabel dikarenakan jumlah tenaga kerja yang digunakan tergantung dari bulan produksi kopi luwak, dimana biaya upah tenaga kerja ini dibayarkan ketika dilakukan proses produksi yaitu pada bulan Februari-Agustus. Sedangkan pada bulan September-Januari tidak dikeluarkan biaya tenaga kerja luar keluarga, namun hanya tenaga kerja dalam keluarga.



Tabel 11. Biaya Tenaga Kerja Untuk Memproduksi Kopi Luwak Biji Gelondongan

No.	Kelompok Tani	Jumlah TK (orang)	Total Biaya TK per bulan (Rp)	Total Biaya TK per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	2	1.800.000	112.500
2.	Sri Rejeki	1	900.000	56250
3.	Luwak Hitam	2	1.800.000	112.500
4.	Pamor Katon	1	900.000	56250

c) Biaya Pengemasan

Biaya pengemasan yang dikeluarkan oleh masing-masing ketua kelompok tani tergantung dari jenis kemasan kopi luwak biji gelondongan. Harga dan banyaknya kemasan kopi luwak biji gelondongan tergantung dari jumlah produksi kopi luwak biji gelondongan per proses produksi.

Tabel 12. Biaya Kemasan Kopi Luwak Biji Gelondongan

No.	Kelompok Tani	Jenis dan Jumlah Kemasan	Harga Kemasan (Rp/kemasan)	Total Biaya Kemasan per bulan (Rp)	Total Biaya Kemasan per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	2 Kardus	5000	10000	625
2.	Sri Rejeki	2 Kardus	5000	10000	625
3.	Luwak Hitam	2 Karung	500	1000	62,5
4.	Pamor Katon	1 Karung	500	1000	62,5

d) Biaya Pengiriman

Biaya pengiriman dikeluarkan tergantung dari tujuan pengiriman kopi luwak biji gelondongan kepada pelanggan. Berdasarkan informasi yang didapatkan bahwa penjualan kopi luwak biji gelondongan kepada pihak Industri dari Liwa-Lampung tidak mengeluarkan biaya transportasi. Hal ini dikarenakan pihak industri yang mendatangi langsung usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan dengan menggunakan truk. Biaya transportasi hanya dikeluarkan oleh ketua Kelompok Tani Pamor Katon untuk mengirim kopi luwak biji gelondongan kepada pedagang grosir yang berada di Bogor dengan biaya sebesar Rp 200.000 per pengiriman setiap 3 bulan sekali.

Tabel 13. Biaya Pengiriman Pada Masing-masing Usaha Kopi Luwak

No.	Kelompok Tani	Biaya Pengiriman (Rp/ 3bulan)
1.	Permata Sari	-
2.	Sri Rejeki	-
3.	Luwak Hitam	-
4.	Pamor Katon	200.000

## e) Biaya Iklan

Biaya iklan hanya dikeluarkan oleh usaha yang dijalankan ketua Kelompok Tani Permata Sari karena hanya kelompok tani ini yang melakukan kegiatan promosi periklanan, sedangkan ketiga ketua kelompok tani lainnya tidak mengeluarkan biaya iklan. Biaya ini dibayarkan setiap 1 bulan sekali sebesar Rp 250.000.

Tabel 14. Biaya Iklan Pada Masing-masing Usaha Kopi Luwak

No.	Kelompok Tani	Biaya Iklan (Rp/bulan)	Total Biaya Iklan per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	250.000	15625
2.	Sri Rejeki	-	-
3.	Luwak Hitam	-	-
4.	Pamor Katon	-	-

## f) Biaya Pulsa Handphone

Biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan pulsa Handphone dikeluarkan oleh masing-masing ketua kelompok tani setiap bulan. Penggunaan Handphone ini untuk berkomunikasi dengan pelanggan dalam memasarkan produk kopi luwaknya.

Tabel 15. Biaya Pulsa HP Pada Masing-masing Usaha Kopi Luwak

No.	Kelompok Tani	Biaya Penggunaan Pulsa HP (Rp/bulan)	Total Biaya Penggunaan Pulsa HP per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	50000	3125
2.	Sri Rejeki	20000	1250
3.	Luwak Hitam	20000	1250
4.	Pamor Katon	15000	937,5

## b. Biaya Tetap

Biaya tetap diperoleh dari total biaya pakan luwak, biaya sewa kandang, biaya pemeliharaan luwak, dan total biaya penyusutan alat. Dalam perhitungan tersebut, bantuan kandang dari Pemerintah Daerah dihitung juga sebagai biaya



penyusutan alat. Perhitungan harga pokok produksi dapat dilihat pada Lampiran 14-18.

a) Biaya Pakan Luwak

Luwak tidak hanya diberikan pakan buah kopi saja, namun juga diberikan pakan tambahan yang bergizi agar luwak tidak mudah stres dan metabolisme pencernaan didalam tubuhnya berjalan dengan baik. Jenis pakan tambahan ini diberikan setiap minggu, diantaranya daging (1 kali seminggu), bekicot (1 kali seminggu), pepaya (2 kali seminggu) dan susu (1-2 kali seminggu). Jumlah pakan yang diberikan pun disesuaikan dengan jumlah luwak yang dipelihara oleh masing-masing usaha.

Tabel 16. Biaya Pakan Luwak

No.	Kelompok Tani	Jumlah Pakan				Total Biaya Pakan per bulan (Rp)	Total Biaya Pakan per proses produksi (Rp)
		Daging	Bekicot	Pepaya	Susu		
1.	Permata Sari	24 kg (Rp 25000/kg)	24 kg (Rp. 3000/kg)	120 kg (Rp. 2000/kg)	60 liter (Rp. 7000/liter)	1.332.000	83250
2.	Sri Rejeki	19 kg (Rp 25000/kg)	-	92 kg (Rp 2000/kg)	46 kg (Rp 7000/kg)	981.000	61312,5
3.	Luwak Hitam	26 kg (Rp 25000/kg)	-	128 kg (Rp 2000/kg)	64 liter (Rp 5000/kg)	1.226.000	76625
4.	Pamor Katon	12 kg (Rp 25000/kg)	-	60 kg (Rp 2000/kg)	30 liter (Rp 4000/kg)	540.000	33750

b) Biaya Sewa Kandang

Biaya sewa kandang hanya dibayarkan oleh usaha kopi luwak yang dijalankan ketua kelompok tani Permata Sari. Selain kandang bantuan yang diberikan oleh Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang, usaha tersebut juga memiliki kandang pribadi yang disewa dari orang lain. Biaya sewa kandang pertahunnya yaitu Rp 6.000.000. Sedangkan ketiga usaha lainnya tidak mengeluarkan jenis biaya tersebut.

Tabel 17. Biaya Sewa Kandang Luwak

No.	Kelompok Tani	Biaya Sewa Kandang per bulan (Rp/bulan)	Biaya Sewa Kandang per proses produksi (Rp/bulan)
1.	Permata Sari	500.000	31250
2.	Sri Rejeki	-	-
3.	Luwak Hitam	-	-
4.	Pamor Katon	-	-

## c) Biaya Pemeliharaan Luwak

Dalam kegiatan memproduksi kopi luwak, hewan luwak yang merupakan perantara terciptanya kopi luwak harus dipelihara dengan sebaik-baiknya. Biaya pemeliharaan tersebut mencakup biaya perawatan hewan luwak. Biaya ini sama pada setiap usaha kopi luwak yaitu Rp 25.000/bulan.

Tabel 18. Biaya Pemeliharaan Luwak

No.	Kelompok Tani	Biaya Pemeliharaan Luwak per bulan (Rp/bulan)	Biaya Pemeliharaan Luwak per proses produksi (Rp/bulan)
1.	Permata Sari	25000	1562,5
2.	Sri Rejeki	25000	1562,5
3.	Luwak Hitam	25000	1562,5
4.	Pamor Katon	25000	1562,5

## d) Biaya Penyusutan Alat

Peralatan yang digunakan untuk memproduksi kopi luwak biji gelondongan sama untuk setiap usaha kopi luwak, namun jumlahnya berbeda (Lampiran 5). Jenis alat tersebut yaitu hewan luwak, kandang luwak, wadah susu, tampah beras, sendok besi, serokan sampah, dan timbangan. Biaya penyusutan alat pertahun diperoleh menggunakan rumus penyusutan metode garis lurus, yaitu harga beli per-unit dikurangi dengan nilai sisa lalu dibagi dengan umur ekonomis alat. Selanjutnya untuk memperoleh biaya penyusutan alat perbulan, biaya penyusutan alat pertahun dibagi dengan 12 bulan.



Tabel 19. Biaya Penyusutan Alat

No.	Jenis Alat	Biaya Penyusutan Alat (Rp)			
		Permata Sari	Sri Rejeki	Luwak Hitam	Pamor Katon
1.	Luwak	33333,33	25555,56	35555,56	16666,67
2.	Kandang bantuan	24000	24000	24000	15000
3.	Kandang pribadi	-	-	15000	-
4.	Wadah susu	6250	4791,67	5333,33	3750
5.	Tampah beras	25000	15000	24000	15000
6.	Sendok besi	750	750	1125	750
7.	Serokan sampah	833,33	833,33	833,33	833,33
8.	Timbangan	450	416,67	450	416,67
Total Biaya Penyusutan Alat perbulan (Rp)		90616,66	71347,23	106.297,22	52416,67
Total Biaya Penyusutan Alat per proses produksi (Rp)		5663,54	4459,2	6643,58	3276,04

Tabel 20. Total Biaya Variabel dan Tetap Kopi Luwak Biji Gelondongan

No.	Kelompok Tani	Biaya Variabel (Rp)	Biaya Tetap (Rp)	Total Biaya per bulan (Rp)	Total Biaya per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	6.910.000	1.947.616,66	8.857.616,66	553.601,04
2.	Sri Rejeki	4.242.000	1.077.347,23	5.319.347,23	332.459,20
3.	Luwak Hitam	6.941.000	1.357.297,22	8.298.297,22	518.643,58
4.	Pamor Katon	3.171.500	617.417	3.788.917	236.807,31

Total biaya per-bulan kopi luwak biji gelondongan diperoleh dari hasil penjumlahan biaya variabel dan biaya tetap yang dihitung selama 1 bulan. Dalam waktu 1 bulan, keempat ketua kelompok tani melakukan 16 kali proses produksi. Sehingga total biaya per-proses produksi diperoleh dari pembagian antara total biaya per-bulan dengan banyaknya jumlah proses produksi dalam 1 bulan, yaitu 16 kali.

c. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan

Harga pokok produksi per kg kopi luwak biji gelondongan pada setiap usaha yang dijalankan keempat ketua kelompok tani diperoleh dari total biaya per proses produksi yang dibagi dengan jumlah produksi per-proses produksi. Harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan ini berbeda pada setiap usaha kopi luwak, hal ini dipengaruhi oleh perbedaan total biaya per produksi dan jumlah produksi setiap usaha kopi luwak, seperti yang terlihat pada tabel dibawah ini. Perhitungan harga pokok produksi secara rinci dapat dilihat pada Lampiran 14-18.

Tabel 21. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg

No.	Kelompok Tani	Total Biaya per proses produksi (Rp)	HPP Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Rp/kg)
1.	Permata Sari	553.601,04	102.518,71
2.	Sri Rejeki	332.459,20	80.304,16
3.	Luwak Hitam	518.643,58	90.042,29
4.	Pamor Katon	236.807,31	87.707,41

Dari Tabel 21, dapat dilihat harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan. Dari total biaya per proses produksi tersebut dapat dihitung harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan untuk masing-masing usaha kopi luwak. Sesuai dengan hasil perhitungan menggunakan teori perhitungan harga pokok produksi, harga pokok produksi tertinggi yaitu pada usaha yang dijalankan ketua kelompok tani Permata Sari yakni Rp 102.518,71/kg dan harga pokok produksi terendah yaitu pada usaha ketua kelompok tani Sri Rejeki yaitu Rp. 80.304,16/kg. Bila dibandingkan dengan penetapan harga jual kopi luwak biji gelondongan selama ini yaitu berkisar antara Rp. 90.000 - Rp. 200.000/kg, maka harga jual selama ini telah dapat menutupi seluruh biaya untuk memproduksi kopi luwak biji gelondongan per kg jika kopi luwak dijual diatas harga pokok produksi kopi luwak pada masing-masing usaha. Dan jika dijual dibawah harga pokok produksi, maka keempat ketua kelompok tani akan mengalami kerugian karena harga jual tersebut belum dapat menutupi total biaya variabel dan biaya tetap.

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan untuk usaha kopi luwak yang dijalankan ketua Kelompok Tani Permata Sari dan Luwak Hitam bila dibandingkan dengan usaha lainnya, harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan lebih tinggi dari harga jualnya. Hal ini cukup beralasan karena usaha yang dijalankan ketua Kelompok Tani Permata Sari mengeluarkan biaya pemasaran yaitu biaya iklan sebesar Rp 250.000/bulan yang tergolong kedalam biaya non produksi variabel dan biaya sewa kandang sebesar Rp 6.000.000/tahun yang tergolong kedalam biaya tetap, dan ketua Kelompok Tani Luwak Hitam mengeluarkan biaya penyusutan kandang pribadi yang tergolong kedalam biaya tetap, sedangkan ketua kelompok tani lainnya tidak mengeluarkan jenis biaya tersebut. Harga jual ini tentunya berpengaruh terhadap keuntungan yang diperoleh oleh ketua Kelompok Tani Permata Sari dan Luwak



Hitam, bahkan produsen mengalami kerugian ketika menjual kopi luwak biji gelondongan kepada pihak industri. Oleh karena itu, diharapkan agar usaha yang dijalankan ketua Kelompok Tani Permata Sari dan Luwak Hitam dapat terus mencari informasi pasar dan pangsa pasar kopi luwak biji gelondongan dengan harga jual diatas harga pokok produksinya.

Pembuatan dan penjualan kopi luwak biji gelondongan juga dilakukan berdasarkan pesanan yang diminta oleh pedagang grosir. Ini terlihat dari pesanan yang diterima oleh Kelompok Tani Pamor Katon yang mendapatkan permintaan pesanan kopi luwak biji gelondongan setiap 3 bulan sekali. Harga pokok produksi untuk kopi luwak biji gelondongan berdasarkan pesanan tersebut berbeda dengan harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan secara normal. Harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan berdasarkan pesanan tersebut yaitu Rp 88.555,17/kg.

Lain halnya ketika keempat usaha tersebut menjual kopi luwak biji gelondongan kepada pedagang grosir dengan kisaran harga Rp 150.000 – Rp 200.000/kg, tentunya akan memperoleh keuntungan dari harga jual untuk 1 kg kopi luwak biji gelondongan. Kembali dengan persoalan awal yaitu belum adanya pasar yang menguntungkan, selama ini pihak industri dari Lampung adalah pangsa pasar terbesar kopi luwak biji gelondongan Kebawetan, walaupun sebenarnya harga jual kopi luwak biji gelondongan tidak jauh berbeda dengan harga pokok produksinya, namun hal ini dapat memberikan sedikit keuntungan bagi usaha yang dijalankan ketua Kelompok Tani Sri Rejeki, Luwak Hitam dan Pamor Katon. Hal ini menjadi pertimbangan bagi keempat usaha kopi luwak untuk tetap menjual kopi luwak biji gelondongan ke pihak industri, daripada kopi luwak biji gelondongan hasil produksinya ditumpuk didalam gudang tanpa ada pembeli. Pertimbangan lain yaitu kopi luwak biji hanya dapat disimpan selama 3-6 bulan, jadi daripada kopi luwak biji gelondongan disimpan didalam gudang dalam waktu yang cukup lama, keempat usaha ini tetap menjual kopi luwak biji gelondongan kepada pihak industri. Harga jual tersebut merupakan harga kesepakatan antara produsen dan pelanggan. Dalam hal ini, pihak produsen tidak dapat menjadi *price maker* dengan posisi tawar yang tinggi dalam penentuan

harga jual kopi luwak. Sehingga hal ini menyebabkan harga jual kopi luwak biji gelondongan belum berada pada harga yang diharapkan memperoleh keuntungan lebih bagi pihak produsen.

## 2. Kopi Luwak Biji Beras

Kopi luwak biji beras merupakan produk turunan dari kopi luwak biji gelondongan. Sehingga penggolongan biaya variabel dan biaya tetap dalam perhitungan harga pokok produksi per kg didasarkan pada biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi luwak biji beras mulai dari kegiatan pembelian bahan baku, pembuangan kulit ari, proses pencucian dan pengeringan sehingga menghasilkan kopi luwak biji beras dengan bahan baku yaitu kopi luwak biji gelondongan.

### a. Biaya Variabel

Biaya produksi dalam penelitian ini diperoleh dari hasil penjumlahan biaya bahan baku (kopi luwak biji gelondongan), biaya tenaga kerja dan biaya pengemasan.

#### a) Biaya Bahan Baku

Harga biaya bahan baku yaitu kopi luwak biji gelondongan pada masing-masing usaha ketua kelompok tani berbeda-beda, harga ini sesuai dengan harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan per kg (Tabel 21). Untuk menghasilkan 1 kg kopi luwak bubuk dibutuhkan kopi luwak biji beras sebanyak 1,2 kg. Dan untuk menghasilkan kopi luwak biji beras sebanyak 1,2 kg dibutuhkan bahan baku kopi luwak biji gelondongan sebanyak 1,44 kg.

Tabel 22. Biaya Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Gelondongan)

No.	Kelompok Tani	Jumlah Bahan Baku (Kg)	HPP Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Rp/kg)	Total Biaya Bahan Baku per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	1,44	102.518,71	147.626,94
2.	Sri Rejeki	1,44	80.304,16	115.637,99
3.	Luwak Hitam	1,44	90.042,29	129.660,90
4.	Pamor Katon	1,44	87.707,41	126.297,23



b) Biaya Tenaga Kerja

Upah tenaga kerja adalah Rp 30.000/orang per hari. Jumlah tenaga kerja yang digunakan untuk melakukan proses produksi kopi luwak biji beras yaitu 1 orang tenaga kerja. Biaya tenaga kerja ini diperhitungkan dengan asumsi bahwa untuk melakukan proses produksi kopi luwak biji beras dibutuhkan 1 orang tenaga kerja dengan waktu pengerjaan selama 3 hari.

Tabel 23. Biaya Tenaga Kerja Untuk Memproduksi Kopi Luwak Biji Beras

No.	Kelompok Tani	Jumlah TK (Orang)	Upah TK (Rp/hari)	Total Biaya TK per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	1	30000	90000
2.	Sri Rejeki	1	30000	90000
3.	Luwak Hitam	1	30000	90000
4.	Pamor Katon	1	30000	90000

c) Biaya Pengemasan

Biaya pengemasan yang dikeluarkan oleh masing-masing kelompok tani tergantung dari jenis kemasan dan volume penjualan kopi luwak. Kemasan yang digunakan yaitu kardus dan karung.

Tabel 24. Biaya Pengemasan Kopi Luwak Biji Beras

No.	Kelompok Tani	Jumlah dan Jenis Kemasan	Harga Kemasan (Rp)	Total Biaya Kemasan per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	1 Kardus	5000	5000
2.	Sri Rejeki	1 Kardus	5000	5000
3.	Luwak Hitam	1 Karung	500	500
4.	Pamor Katon	1 Karung	500	500

b. Biaya Tetap

Biaya tetap dalam perhitungan harga pokok produksi kopi luwak biji beras ini adalah biaya penyusutan alat yang digunakan untuk memproduksi kopi luwak biji beras. Sehingga untuk perhitungan kopi luwak biji beras yang merupakan produk turunan dari kopi luwak biji gelondongan, hanya dihitung biaya penyusutan alat berupa baskom plastik dan lumpang kayu.

Tabel 25. Biaya Penyusutan Alat

No.	Jenis Alat	Biaya Penyusutan Alat (Rp)			
		Permata Sari	Sri Rejeki	Luwak Hitam	Pamor Katon
1.	Baskom Plastik	708,33	354,17	937,50	312,50
2.	Lumpang Kayu	525,00	525,00	525,00	525,00
Total Biaya Penyusutan Alat per proses produksi (Rp)		1233,33	879,17	1462,50	837,50

c. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras

Harga pokok produksi kopi luwak biji beras pada setiap usaha keempat ketua kelompok tani diperoleh berdasarkan teori penentuan harga pokok produksi normal dan per pesanan. Pada usaha kopi luwak yang dijalankan ketua Kelompok Tani Luwak Hitam, perhitungan harga pokok produksi kopi luwak biji berasnya juga tergantung dari jumlah pesanan kopi luwak biji beras oleh pelanggan (Tabel 38). Perhitungan harga pokok produksi kopi luwak biji beras dapat dilihat pada Lampiran 19-24.

Tabel 26. Total Biaya Variabel dan Tetap Kopi Luwak Biji Beras per proses produksi

No.	Kelompok Tani	Biaya Variabel (Rp)	Biaya Tetap (Rp)	Total Biaya per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	242.626,94	1233,33	243.860,27
2.	Sri Rejeki	210.637,99	879,17	211.517,16
3.	Luwak Hitam	220.160,90	1462,50	221.623,40
4.	Pamor Katon	216.797,23	837,50	217.634,73

Berdasarkan Tabel 26 akan didapatkan harga pokok produksi kopi luwak biji beras per kg, dimana total biaya per proses produksi akan dibagi dengan jumlah produksi kopi luwak biji beras yaitu sebanyak 1,2 kg.

Tabel 27. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per kg

No.	Ketua Kelompok Tani	HPP Kopi Luwak Biji Beras per kg (Rp/kg)
1.	Permata Sari	203.216,89
2.	Sri Rejeki	176.264,30
3.	Luwak Hitam	184.686,16
4.	Pamor Katon	181.362,28

Dari Tabel 27, dapat diketahui bahwa harga pokok produksi kopi luwak biji beras untuk masing-masing usaha kopi luwak berbeda-beda berkisar antara Rp 176.264,30 – Rp 203.216,89/kg. Perbedaan ini disebabkan karena adanya



perbedaan harga pokok produksi kopi luwak biji gelondongan yang merupakan bahan baku yang digunakan untuk memproduksi kopi luwak biji beras pada tiap usaha kopi luwak. Bila dibandingkan dengan penetapan harga jual kopi luwak biji beras selama ini yaitu berkisar antara Rp. 200.000 – Rp. 300.000/kg, maka harga ini sudah dapat menutupi total biaya produksi (biaya variabel dan biaya tetap) yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi luwak biji beras per kg. Keempat usaha ini akan mengalami kerugian jika menjual kopi luwak biji beras dibawah harga pokok produksinya. Untuk memperoleh keuntungan dalam penjualan kopi luwak biji beras, harga jual kopi luwak biji beras dihitung berdasarkan penjumlahan harga pokok produksi dan laba yang diharapkan oleh pihak produsen.

Selain itu, perhitungan harga pokok produksi kopi luwak biji beras berdasarkan pesanan yang dilakukan oleh pelanggan pada usaha kopi luwak yang dijalankan ketua Kelompok Tani Luwak Hitam memberikan keuntungan lebih. Harga pokok produksi per pesanan tersebut lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok produksi normal yaitu Rp 109.890 /kg. Dari perhitungan harga pokok produksi berdasarkan pesanan tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa semakin banyak pesanan kopi luwak biji beras yang diterima oleh usaha semakin rendah harga pokok produksi kopi luwak biji berasnya dibandingkan dengan pesanan kopi luwak biji beras yang lebih sedikit dengan asumsi bahwa biaya tenaga kerja yang dibayarkan untuk setiap usaha sama.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari pelanggan bahwa harga kopi luwak biji beras ditingkat pedagang grosir yaitu Rp. 500.000/kg. Jika harga ini juga berlaku ditingkat produsen, maka keempat ketua kelompok tani ini akan memperoleh keuntungan yang lebih banyak. Dalam penentuan harga jual kopi luwak biji beras selama ini, pihak produsen menetapkan harga juga dipertimbangkan oleh harga yang berlaku dari usaha kopi luwak lainnya disekitar wilayah Kabupaten Kepahiang dengan harapan bahwa dengan penetapan harga yang lebih murah dapat mempertahankan pelanggan yang ada selama ini.

### 3. Kopi Luwak Bubuk

Perhitungan harga pokok produksi kopi luwak bubuk dilakukan untuk mengetahui berapa total biaya yang harus dikeluarkan untuk memproduksi kopi luwak bubuk per kg mulai dari kegiatan pembelian bahan baku yaitu kopi luwak biji beras, proses penyangraian/penggongsengan, proses penggilingan hingga kopi luwak bubuk dikemas dan siap untuk dipasarkan.

#### a. Biaya Variabel

Biaya variabel dalam penelitian ini diperoleh dari hasil penjumlahan biaya bahan baku (kopi luwak biji beras), biaya tenaga kerja, biaya listrik, biaya pengemasan, dan biaya upah penyangraian/penggongsengan dan penggilingan. Penggolongan biaya pada masing-masing usaha ketua kelompok tani berbeda-beda, hanya pada usaha ketua kelompok tani Permata Sari yang mengeluarkan biaya tenaga kerja dan biaya listrik, ini dikarenakan adanya penggunaan mesin penggongseng dan penggiling pada usaha tersebut. Sedangkan pada usaha ketua kelompok tani Sri Rejeki, Luwak Hitam, dan Pamor Katon mengeluarkan biaya upah penggongsengan dan penggilingan sebesar Rp. 10000/kg.

#### a) Biaya Bahan Baku

Kopi luwak bubuk adalah kopi luwak biji beras yang telah digongseng dan digiling menjadi bubuk, sehingga bahan baku kopi luwak bubuk adalah kopi luwak biji beras. Harga bahan baku diperoleh dari perhitungan harga pokok produksi kopi luwak biji beras pada masing-masing usaha kopi luwak (Tabel 27). Untuk menghasilkan 1 kg kopi luwak bubuk, dibutuhkan bahan baku kopi luwak biji beras sebanyak  $\pm 1,2$  kg.

Tabel 28. Biaya Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Beras)

No.	Kelompok Tani	Jumlah Bahan Baku (Kg)	HPP Kopi Luwak Biji Beras per kg (Rp/kg)	Total Biaya Bahan Baku per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	1,2	203.216,89	243.860,27
2.	Sri Rejeki	1,2	176.264,30	211.517,16
3.	Luwak Hitam	1,2	184.686,16	221.623,39
4.	Pamor Katon	1,2	181.362,28	217.634,74



### b) Biaya Tenaga Kerja

Upah tenaga kerja adalah Rp. 30.000/orang per hari. Jumlah tenaga kerja dalam proses produksi kopi luwak bubuk yaitu 1 orang. Tenaga kerja ini diupah untuk melakukan proses penyangraian dan penggilingan kopi luwak bubuk menggunakan mesin. Biaya ini hanya dikeluarkan oleh usaha yang dijalankan ketua kelompok tani Permata Sari, sedangkan ketiga usaha lainnya tidak mengeluarkan jenis biaya tersebut dikarenakan proses penyangraian dan penggilingan kopi luwak menjadi bubuk dilakukan dengan sistem upah kepada usaha lain.

Tabel 29. Biaya Tenaga Kerja Untuk Memproduksi Kopi Luwak Bubuk

No.	Kelompok Tani	Jumlah TK (Orang)	Upah TK (Rp/hari)	Total Biaya TK per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	1	30000	30000
2.	Sri Rejeki	-	-	-
3.	Luwak Hitam	-	-	-
4.	Pamor Katon	-	-	-

### c) Biaya Listrik

Biaya listrik dikeluarkan untuk penggunaan mesin *roaster* dalam proses produksi kopi luwak bubuk. Biaya ini hanya dikeluarkan oleh usaha yang dijalankan ketua kelompok tani Permata Sari karena hanya pada usaha ini yang menggunakan mesin tersebut.

Tabel 30. Biaya Listrik

No.	Kelompok Tani	Harga Satuan Pemakaian(Rp)	Total Biaya Listrik per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	2000	2000
2.	Sri Rejeki	-	-
3.	Luwak Hitam	-	-
4.	Pamor Katon	-	-

### d) Biaya Pengemasan

Biaya pengemasan yang dikeluarkan oleh masing-masing usaha tergantung dari jenis kemasan dan volume penjualan kopi luwak bubuk. Biaya ini berbeda pada setiap usaha. Muatan kemasan yaitu 0,25 kg/kemasan (Lampiran 25-29).

Tabel 31. Biaya Pengemasan

No.	Kelompok Tani	Jumlah dan Jenis Kemasan	Harga Kemasan (Rp)	Total Biaya Kemasan per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	4 <i>alumunium foil</i>	3000	12000
2.	Sri Rejeki	4 <i>alumunium foil</i>	3000	12000
3.	Luwak Hitam	4 plastik bening	50	200
4.	Pamor Katon	4 plastik bening	50	200

e) Biaya Upah Penyangraian/Penggongsengan dan Penggilingan

Biaya upah penyangraian/penggongsengan dan penggilingan hanya dikeluarkan oleh usaha yang dijalankan ketua kelompok tani Sri Rejeki, Luwak Hitam dan Pamor Katon sebesar Rp 10000/kg dengan mengupahkan proses penyangraian dan penggilingan kepada usaha lain yang berada di sekitar Kecamatan Kebawetan. Sedangkan usaha kopi luwak yang dijalankan ketua kelompok Permata Sari telah menggunakan mesin penyangrai dan penggiling milik pribadi.

Tabel 32. Biaya Upah Penyangraian/Penggongsengan dan Penggilingan

No.	Kelompok Tani	Jumlah Kopi Luwak Biji Beras (Kg)	Upah Sangrai dan Giling (Rp/kg)	Total Biaya Upah Sangrai dan Giling per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	-	-	-
2.	Sri Rejeki	1,2	10000	12000
3.	Luwak Hitam	1,2	10000	12000
4.	Pamor Katon	1,2	10000	12000

b. Biaya Tetap

Biaya tetap diperoleh dari total biaya penyusutan alat dan biaya abodemen listrik. Biaya tetap hanya dikeluarkan oleh usaha yang dijalankan oleh ketua kelompok tani Permata Sari.

a) Biaya Penyusutan Alat

Biaya penyusutan alat ini hanya dikeluarkan oleh usaha kopi luwak yang dijalankan ketua kelompok tani Permata Sari karena adanya penggunaan mesin penyangrai/penggongseng (*roaster*) dan mesin penggiling (*grinder*).



Tabel 33. Biaya Penyusutan Alat

No.	Jenis Alat	Biaya Penyusutan Alat (Rp)			
		Permata Sari	Sri Rejeki	Luwak Hitam	Pamor Katon
1.	Mesin Penyangrai ( <i>roaster</i> )	15750	-	-	-
2.	Mesin Penggiling ( <i>grinder</i> )	22500	-	-	-
Total Biaya Penyusutan Alat per proses produksi (Rp)		38250	-	-	-

b) Biaya Abodemen Listrik

Biaya abodemen listrik merupakan biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh produsen setiap bulannya, walaupun produsen tidak melakukan proses produksi. Jenis biaya ini hanya dikeluarkan oleh usaha kopi luwak yang dijalankan oleh ketua kelompok tani Permata Sari karena hanya usaha ini yang mengeluarkan biaya listrik untk penggunaan mesin *roaster* dan *grinder*. Jaringan listrik disambung dari rumah milik ketua kelompok tani dengan tagihan listrik perbulan yaitu Rp 40000/bulan, dimana Rp 10000 adalah abodemen listriknya. Sehingga dari total biaya listrik Rp 30000, biaya listrik yang digunakan untuk usaha kopi luwak yaitu Rp 2000 atau sebesar 6,66%.

Tabel 34. Biaya Abodemen Listrik

No.	Kelompok Tani	Biaya Listrik	Biaya Abodemen Listrik per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	2000	660
2.	Sri Rejeki	-	-
3.	Luwak Hitam	-	-
4.	Pamor Katon	-	-

c. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk

Harga pokok produksi kopi luwak bubuk pada setiap usaha kopi luwak diperoleh berdasarkan teori penentuan harga pokok produksi normal dan per pesanan. Pada usaha kopi luwak yang dijalankan ketua kelompok tani Permata Sari, perhitungan kopi luwak bubuknya dihitung secara normal dan per pesanan tergantung dari jumlah pesanan kopi luwak bubuk oleh pelanggan (Tabel 38). Perhitungan harga pokok produksi kopi luwak bubuk dapat dilihat pada Lampiran 25-29.

Tabel 35. Total Biaya Variabel dan Tetap Kopi Luwak Bubuk per proses produksi

No.	Kelompok Tani	Biaya Variabel (Rp)	Biaya Tetap (Rp)	Total Biaya per proses produksi (Rp)
1.	Permata Sari	287.860,27	38.910	326.770,27
2.	Sri Rejeki	235.517,16	-	235.517,16
3.	Luwak Hitam	233.823,39	-	233.823,39
4.	Pamor Katon	229.834,74	-	229.834,74

Tabel 36. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk

No.	Ketua Kelompok Tani	HPP Kopi Luwak Bubuk per kg (Rp/kg)
1.	Permata Sari	326.770,27
2.	Sri Rejeki	235.517,16
3.	Luwak Hitam	233.823,39
4.	Pamor Katon	229.834,74

Dari Tabel 36, dapat diketahui bahwa harga pokok produksi kopi luwak bubuk untuk masing-masing usaha kopi luwak berbeda-beda berkisar antara Rp 229.834,74 – Rp 326.770,27/kg. Perbedaan ini disebabkan karena perbedaan perhitungan harga pokok produksi kopi luwak biji beras yang merupakan bahan baku pembuatan kopi luwak bubuk. Untuk harga pokok produksi kopi luwak bubuk berdasarkan pesanan pelanggan pada usaha kopi luwak yang dijalankan ketua kelompok tani Permata Sari, harga pokok produksinya lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok produksi yang dihitung secara normal, yaitu Rp 176.341,28/kg.

Bila dibandingkan dengan penetapan harga jual kopi luwak bubuk selama ini yaitu Rp. 600.000/kg, maka harga ini sudah memberikan keuntungan lebih bagi produsen. Keuntungan ini lebih dari 100% dari harga pokok produksi kopi luwak bubuk. Kembali dengan persoalan awal dari keempat usaha kopi luwak yaitu belum adanya pasar yang pasti untuk kopi luwak bubuk, dimana hingga saat ini pelanggan kopi luwak bubuk masih sedikit dengan waktu dan jumlah pembelian yang tidak pasti. Padahal, dari usaha kopi luwak tersebut, produsen akan memperoleh keuntungan lebih jika menjual kopi luwak jenis bubuk bila dibandingkan dengan jenis biji gelondongan ataupun biji beras.

Harga kopi luwak di tingkat pelanggan bervariasi. Dari industri pengolahan lanjutan didapatkan informasi bahwa industri tersebut mengolah kembali kopi luwak gelondongan yang dibeli dari keempat usaha kopi luwak. Proses



pengolahan ini meliputi pengupasan kulit ari, pencucian, penjemuran, penyortiran, penggongsengan, penggilingan, dan pengemasan. Industri ini juga memproduksi kopi luwak sendiri dengan memelihara luwak sebanyak 85 ekor dan bahan baku kopi arabika tersedia cukup di sekitar daerah tersebut yaitu Liwa-Lampung dengan harga Rp. 6000/kg. Sama halnya keempat usaha ini, kopi luwak yang diproduksi melalui serangkaian proses dengan produk akhir yaitu kopi luwak biji beras dan kopi luwak bubuk. Kopi luwak biji beras dijual oleh industri dengan harga Rp. 500.000/kg dan kopi luwak bubuk seharga Rp. 1.000.000/kg. Sedangkan harga kopi luwak bubuk ditingkat pedagang grosir yaitu berkisar antara Rp. 700.000 – Rp. 1.000.000/kg.

Sasaran penetapan harga yang dilakukan oleh masing-masing usaha kopi luwak sama, yaitu berorientasi pada penjualan untuk meningkatkan penjualan dan mempertahankan serta meningkatkan pangsa pasar. Diketahui bahwa pasar untuk kopi luwak di Kecamatan Kebawetan ini masih sedikit. Maka dari itu, walaupun harga kopi luwak saat ini masih rendah namun dapat mempertahankan pasar yang telah ada dan diharapkan dapat menambah pasar yang baru dengan harga yang lebih menguntungkan dan sesuai dengan harapan produsen.

Berdasarkan pantauan harga di pasaran, harga kopi luwak biji gelondongan yaitu Rp 150.000 – Rp 200.000/kg, kopi luwak jenis *Green Beens* (biji belum disangrai) yaitu Rp 650.000/kg, kopi luwak jenis *Roasted* (biji sangrai) yaitu Rp 750.000/kg, kopi luwak bubuk minimal Rp. 1.000.000/kg dan minuman kopi luwak siap saji yaitu  $\geq$  Rp 80.000/cangkir. Dibandingkan dengan harga kopi luwak hasil produksi di Kecamatan Kebawetan, harga pada tingkat produsen masih rendah. Harga suatu produk sangat dipengaruhi oleh kualitas dan permintaan suatu produk. Seperti yang telah dijelaskan diatas bahwa kualitas kopi luwak Kebawetan tergolong baik bila dibandingkan dengan kopi luwak hasil produksi di Pulau Jawa. Tentunya dengan kualitas yang tergolong baik ini, kopi luwak Kebawetan dapat dijual dengan harga yang baik pula (harga memuaskan). Namun pada kenyataannya hingga saat ini, pemasaran menjadi masalah utama untuk kopi luwak. Hal inilah yang menyebabkan harga kopi luwak masih sangat rendah di tingkat petani.

### 4.3.3 Distribusi

Dalam mendistribusikan produk kopi luwaknya, keempat usaha kopi luwak menggunakan saluran distribusi langsung yaitu konsumen datang sendiri ke lokasi di Kecamatan Kebawetan dan distribusi tidak langsung yaitu keempat usaha ini menggunakan jasa perantara, dalam hal ini adalah pihak industri pengolah lanjutan yang membeli kopi luwak sebagai barang industri dan pedagang grosir untuk menjual produknya kepada konsumen. Jumlah konsumen yang mendatangi langsung rumah ketua-ketua kelompok tani untuk membeli kopi luwak bubuk hanya 1 atau 2 orang perbulannya, bahkan pernah dalam waktu satu bulan tidak ada satupun konsumen yang datang untuk membeli kopi luwak bubuk. Jadi, waktu kedatangan konsumen tersebut tidak dapat dipastikan dengan jumlah kopi luwak bubuk yang dibeli hanya 0,25 – 0,5 kg/konsumen.

Sama halnya dengan konsumen yang mendatangi langsung daerah produksi, kedatangan industri pengolah lanjutan yang berasal dari Lampung untuk membeli kopi luwak gelondongan juga tidak dapat dipastikan, yaitu 2 atau 3 bulan sekali. Pemilik industri datang langsung ke Kecamatan Kebawetan dengan membawa kendaraan sendiri (truk) untuk mengangkut kopi luwak gelondongan dari Kabupaten Kepahiang ke Liwa-Lampung. Sehingga ketua-ketua kelompok tani tersebut tidak perlu mengeluarkan biaya tambahan untuk pengangkutan. Jumlah pembelian kopi luwak yang dilakukan oleh pihak industri bervariasi, karena pihak industri membeli sesuai dengan persediaan yang ada di usaha tersebut. Berapapun persediaan yang ada akan dibeli oleh pihak industri. Pihak industri ini melakukan pembelian tersebut dengan tujuan untuk membantu keempat usaha kopi luwak dalam memasarkan kopi luwaknya, karena selama ini kopi luwak hasil produksi di Kecamatan Kebawetan belum mempunyai pasar, terlebih lagi pasar yang bonafit (menguntungkan). Kerjasama ini telah berlangsung selama  $\pm 4$  tahun, sejak dimulainya usaha produksi kopi luwak di Kecamatan Kebawetan.

Melalui pedagang grosir, produk kopi luwak didistribusikan kepada pedagang pengecer dan konsumen akhir. Sama halnya dengan konsumen dan pihak industri, waktu pembelian yang dilakukan oleh beberapa pedagang grosir



juga tidak dapat dipastikan. Pasalnya, pedagang grosir tersebut membeli kopi luwak jika persediaan ditangan mereka sudah habis terjual. Pedagang grosir untuk setiap usaha ketua kelompok tani ini berbeda-beda yang berasal dari dalam kota, provinsi dan luar provinsi Bengkulu (Tabel 38).

Tabel 37. Daftar Pelanggan (Industri Pengolah Lanjutan) Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan Tahun 2012

Ketua Kelompok Tani	Jenis Kopi Luwak	Sistem Pembelian	Harga Beli (Rp)	Volume Pembelian	Sistem Pemasaran Oleh Industri
Permata Sari Sri Rejeki Luwak Hitam Pamor Katon	Kopi Luwak Biji Gelondongan	Dijemput setiap 2-3 bulan sekali	90.000/kg	Variatif, $\pm 5 - 6$ kuintal setiap pembelian	Pelanggan ataupun konsumen langsung datang kelokasi industry

Tabel 38. Daftar Pelanggan (Pedagang Grosir) Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan Tahun 2012

No	Ketua Keltan	Nama Pedagang Grosir	Daerah Pemasaran	Sistem Pembelian	Harga Beli (Rp)	Volume Pembelian
1.	Permata Sari	Heri Suyatna (Kepahiang), selanjutnya juga didistribusikan kepada Ahong (Bengkulu)	1. Bengkulu 2. Luar Negeri (Hongkong, Cina, Singapura)	Dijemput ke lokasi usaha	600.000/kg	Kopi Luwak bubuk (10-15 kg) setiap 1-2 bulan sekali
2.	Sri Rejeki	-	-	-	-	-
3.	Luwak Hitam	1.Acep (Bengkulu) 2.Desi (Curup)	1. Bengkulu kopi luwak dijual melalui <i>Hypermart</i> Bengkulu, Toko Pusat Oleh-oleh Bengkulu dan Bandara Fatmawati Bengkulu. 2. Jakarta dan Bandung	Dititipkan dan dijemput ke lokasi usaha	150.000 – 200.000/kg	1.Kopi Luwak biji gelondongan 5 kg setiap bulan. 2.Kopi luwak biji beras 50 kg setiap bulan.
4.	Pamor Katon	Fergusen (Bogor)	New York	Dikirim via pos	150.000/kg	Kopi luwak biji gelondongan 50 kg setiap 3 bulan sekali

Pada Tabel 37, terlihat bahwa keempat usaha kopi luwak Kebawetan mempunyai satu tujuan pasar yang sama dengan harga yang sama. Berdasarkan

informasi yang telah didapatkan, pemilik industri pengolah lanjutan kopi luwak di Liwa-Lampung telah mengenal ketua kelompok tani Permata Sari sejak lama, bahkan beliau lah yang memperkenalkan dan memberi informasi mengenai seluk beluk usaha kopi luwak, sehingga telah terjalin hubungan yang sangat baik diantara mereka hingga saat ini. Melihat belum adanya pangsa pasar untuk kopi luwak biji gelondongan di Kecamatan Kebawetan, pemilik industri tersebut merasa mempunyai tanggung jawab untuk membantu memasarkan kopi luwak hasil produksi keempat usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan. Usaha industri kopi luwak di Liwa sudah berkembang dengan baik. Bahkan, berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan bahwa industri ini telah mampu memenuhi permintaan kopi luwak sebanyak 1 ton dalam 1 bulan. Dan bila dilihat dari sisi pelanggan (pedagang grosir) yang membeli kopi luwak untuk dijual kembali ke pedagang pengecer dan konsumen akhir, setiap usaha kopi luwak telah menjalin kerjasama dengan pedagang grosir.

Distribusi kopi luwak yang dilakukan oleh keempat usaha tersebut lancar hingga saat ini. Setelah  $\pm$  4 tahun usaha kopi luwak yang dijalankan oleh ketua kelompok tani Permata Sari dan diikuti oleh ketua kelompok tani lainnya di Kecamatan Kebawetan, pasar untuk kopi luwaknya masih minim, dalam artian bahwa pasar yang selama ini ada belum bisa memuaskan pihak produsen, baik dari segi jumlah pasar maupun harga produk. Sebaiknya keempat usaha ini dapat secara bersama memasarkan kopi luwaknya, tidak secara individu dengan harapan harga jual produk kopi luwak dapat meningkat dengan volume penjualan yang tinggi. Keempat ketua kelompok tani ini terus berupaya untuk mencari pasar kopi luwak yang lebih bonafit (menguntungkan) bagi kelanjutan usaha kopi luwak. Melalui program pemerintah daerah mengenai pengembangan produk kopi luwak, diharapkan kedepannya dapat membantu dalam pemasaran kopi luwak dengan mencari pangsa pasar terutama investor kopi luwak biji gelondongan dengan harga jual yang lebih baik dan menguntungkan.



#### 4.3.4 Promosi

Dalam hal ini, keempat usaha ini belum melakukan kegiatan promosi yang terencana dengan baik. Selama ini pelanggan dan masyarakat lebih banyak mengetahui adanya usaha ini berdasarkan informasi dari mulut ke mulut saja. Setiap usaha kopi luwak tentunya memiliki cara promosi yang berbeda-beda. Usaha kopi luwak yang dijalankan oleh ketua kelompok tani Permata Sari misalnya, telah melakukan promosi periklanan menggunakan media massa, yaitu dengan memasang kolom iklan disalah satu surat kabar di Kabupaten Kepahiang yaitu *Suara Bersama* sejak Februari 2012. Pemasangan iklan ini mengeluarkan biaya sebesar Rp. 250.000/bulan. Selain itu, ketua Kelompok Tani Permata Sari juga pernah mengikuti pameran-pameran dilingkungan Kabupaten Kepahiang, seperti pada saat acara Ulang Tahun Kabupaten Kepahiang pada awal Januari 2012 di Lapangan Merdeka Kabupaten Kepahiang. Lain halnya dengan usaha kopi luwak yang dijalankan ketua kelompok tani Pamor Katon, usaha ini pernah didokumentasikan oleh PT. Tanduk Cafe. Hasil dokumentasi ini pernah ditayangkan di salah satu stasiun tv lokal di Bengkulu. Melalui cara promosi tersebut, hasil produksi kopi luwaknya dapat diketahui oleh masyarakat. Sedangkan usaha kopi luwak yang dijalankan oleh kedua ketua kelompok tani lainnya yaitu ketua Kelompok Tani Sri Rejeki dan Luwak Hitam belum melaksanakan promosi apapun, hanya sebatas penyebaran informasi dari mulut ke mulut.

Keempat usaha kopi luwak ini sering mendapat kunjungan dari Dinas-dinas di Kabupaten Kepahiang, diantaranya Dinas UKM, Perindustrian dan Perdagangan dan Dinas Peternakan dan Perikanan serta Dinas Perkebunan dan Kehutanan. Selain untuk mengontrol usaha kopi luwak tersebut, pihak dinas terkait juga ikut membantu mempromosikan kopi luwak dengan membeli kopi luwak hasil produksi di Kebawetan dan dijadikan sebagai oleh-oleh untuk tamu luar daerah yang mengunjungi Kabupaten Kepahiang. Ini diakui oleh Kepala Bidang Agribisnis Dinas Peternakan dan Perikanan pada saat peneliti melakukan wawancara.

Tidak hanya ditingkat produsen, promosi juga dilakukan ditingkat pelanggan. Salah satu pelanggan dari Bengkulu telah melakukan promosi kopi luwak melalui blog internet dan *facebook*. Begitu juga yang dilakukan oleh pedagang grosir yang berasal dari Kepahiang, pedagang grosir tersebut sedang merancang promosi produk kopi luwak melalui *website internet*. Menurut pelanggan, promosi yang dilakukan oleh keempat usaha kopi luwak di Kebawetan kurang baik. Sebaiknya promosi lebih banyak dilakukan dengan mengikuti pameran-pameran, baik ditingkat provinsi maupun nasional. Sehingga produk kopi luwak di Kecamatan Kebawetan dapat dikenal oleh masyarakat.

Pengembangan usaha kopi luwak di Kabupaten Kepahiang tidak terlepas dari perhatian Pemerintah Kabupaten. Sejak awal dicanangkan program SELUNA (Sengon, Kopi Luwak, dan Buah Naga), pihak Pemerintah sangat serius untuk menjadikan usaha kopi luwak sebagai salah satu mata pencaharian bagi masyarakat, khususnya petani kopi. Ini didukung oleh pihak Pemerintah Daerah dengan merekomendasikan Koperasi Satmakura untuk membantu pemasaran kopi luwak petani yang berada di Kabupaten Kepahiang yang hingga saat ini masih mengalami kendala. Koperasi Satmakura sendiri berdiri pada tahun 2012 dengan jajaran pengurus yaitu Bupati Kabupaten Kepahiang dan Kepala-kepala Dinas/Instansi di jajaran Pemerintahan Daerah Kabupaten Kepahiang. Berdasarkan hasil penelitian, pihak koperasi ini juga melakukan usaha produksi kopi luwak. Daerah pemasaran kopi luwak koperasi ini sudah sampai keluar kota seperti Bandung dan luar negeri seperti Korea, Amerika dan Cina. Harga jual produk lebih tinggi dibandingkan harga jual di Kecamatan Kebawetan yaitu Rp. 1.000.000/kg untuk kopi luwak bubuk. Dan kopi luwak biji beras berada pada harga Rp. 200.000 – Rp. 400.000/kg. Kegiatan promosi yang dilakukan oleh pihak Koperasi yaitu melalui pameran-pameran, dan kopi luwak hasil produksi Koperasi tersebut mendapat penghargaan pada event '*Bengkulu Expo*' pada tahun 2011 sebagai produk unggulan. Dan pada bulan Mei 2012, produk kopi luwak tersebut dipamerkan dan diseminarkan di Jakarta yang dihadiri oleh Presiden RI Susilo Bambang Yudhoyono.



Namun, hingga saat ini peran dari Koperasi Satmakura untuk membantu memasarkan kopi luwak hasil produksi keempat usaha ini masih minim. Ketua kelompok tani Permata Sari sebagai orang yang paling senior dalam usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan mengaku, dulunya koperasi tersebut pernah membeli kopi luwak dari usahanya, namun sempat berhenti dan saat ini baru akan dibicarakan kembali kerjasama diantara pihak kelompok tani dengan koperasi. Diharapkan nantinya, dengan adanya bantuan yang dilakukan pihak koperasi dapat sedikit membantu pemasaran kopi luwak yang dihasilkan oleh keempat usaha kopi luwak di Kebawetan dan usaha kopi luwak lainnya.

Dari keempat cara promosi menurut Mursid (2003), cara promosi untuk produk kopi luwak dapat dilakukan dan dirasakan manfaatnya adalah periklanan, promosi penjualan dan publisitas. Periklanan yaitu dengan cara memasang kolom iklan pada Surat Kabar, promosi penjualan dengan mengikutkan produk kopi luwak pada pameran-pameran dan publisitas dengan melakukan promosi melalui *website* dan penjualan melalui internet secara online.

Aplikasi penjualan kopi luwak *online* berbasis *web*, dimana pembeli dan penjual dapat bertemu tanpa perlu bertatap muka secara langsung, kemudahan dalam berbelanja dan bertransaksi dilakukan pada *website* serta memberikan kemudahan kepada konsumen dalam mengaksesnya serta memberikan solusi kemudahan bagi perusahaan dalam strategi promosi dan penjualan kopi luwak sehingga mamapu memperluas jangkauan pasar untuk pendistribusian kopi luwak keseluruh wilayah potensial Indonesia (Fredy, 2012).

Menurut Kotler dan Armstrong (1997), bauran pemasaran adalah seperangkat variabel pemasaran yang dapat dikendalikan dan dipadukan perusahaan untuk menghasilkan tanggapan yang diinginkan di dalam pasar sasaran yang terdiri dari kombinasi 4 variabel atau kegiatan (4P) yang merupakan inti dari sistem pemasaran perusahaan yaitu *product* (produk), *price* (harga), *place* (tempat/distribusi), dan *promotion* (promosi). Berdasarkan penjelasan mengenai *marketing mix* kopi luwak pada masing-masing usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan diatas, keempat usaha belum menerapkan bauran pemasaran (*marketing mix*) secara maksimal pada usaha kopi luwaknya. Produk

kopi luwak yang diproduksi sebagian besar yaitu kopi luwak biji gelondongan, dimana harga kopi luwak jenis ini lebih rendah dibandingkan dengan jenis lainnya (biji beras dan bubuk). Keempat usaha memproduksi kopi luwak bubuk hanya sebagian kecil saja. Kemasan kopi luwak belum mempunyai *merk* dan label. Hal tersebut tentu merugikan pihak produsen karena produk kopi luwak yang dijual kepada pelanggan dikemas ulang menggunakan kemasan dan *merk* milik pelanggan. Stanton (1996) berpendapat bahwa pemberian *merk* itu sangat penting dilakukan dengan tujuan untuk mempermudah konsumen dalam mengidentifikasi produk atau jasa serta menambah ukuran prestise yang membedakan dari komoditi biasa lainnya. Karakteristik produk lainnya dinilai sudah baik dan sesuai dengan permintaan pelanggan selama ini, seperti kualitas/mutu kopi luwak, ukuran produk kopi luwak, kemasan kopi luwak, dan ketersediaan kopi luwak serta keamanannya bagi kesehatan. Suatu produk dengan kualitas yang baik akan mempengaruhi harga produk tersebut. Seperti yang diketahui bahwa kualitas/mutu kopi luwak Kebawetan tergolong baik, tentunya hal ini menjadi kekuatan bagi produk. Sehingga kopi luwak diharapkan dapat dijual dengan harga yang lebih baik. Namun, bila dilihat dari variabel harga, harga jual kopi luwak (kopi luwak biji gelondongan, biji beras dan bubuk) saat ini masih berada dibawah harga pasaran kopi luwak di Indonesia.

Tabel 39. Harga Jual Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan dan Harga Jual Kopi Luwak di Indonesia

No.	Jenis	Harga Jual di Kecamatan Kebawetan (Rp/kg)	Harga Jual di Indonesia (Rp/kg)
1.	Kopi Luwak Biji Gelondongan	90.000 – 200.000	-
2.	Kopi Luwak Biji Beras	200.000 - 300.000	600.000 – 1.300.000
3.	Kopi Luwak Bubuk	500.000 – 600.000	1.000.000 – 2.500.000

Sumber : Panggabean, 2011.

Selama ini, penetapan harga jual didasarkan pada kesepakatan antara produsen dan pelanggan. Setelah dihitung harga pokok produksi kopi luwak per kg, baik kopi luwak biji gelondongan, kopi luwak biji beras maupun kopi luwak bubuk, harga yang telah ditetapkan selama ini telah dapat menutupi biaya



produksi (biaya variabel dan biaya tetap) untuk menghasilkan kopi luwak per kg, dengan catatan bahwa harga jual kopi luwak berada diatas harga pokok produksi per kg untuk masing-masing usaha kopi luwak. Dari ketiga jenis kopi luwak yang diproduksi, harga jual kopi luwak bubuk memberikan keuntungan lebih dari 100% dari harga pokok produksinya dibandingkan dengan jenis kopi luwak biji gelondongan dan biji beras, namun jenis ini hanya diproduksi sedikit.

Selama ini, produk kopi luwak yang dihasilkan oleh keempat usaha tersebut telah didistribusikan melalui industri dan pedagang grosir. Namun, pasar kopi luwak tersebut masih sedikit, dengan penetapan harga jual yang masih rendah dibandingkan harga pasaran kopi luwak di tingkat pedagang grosir. Tentunya hal ini dipengaruhi oleh kegiatan promosi yang tidak terencana yang dilakukan oleh setiap usaha kopi luwak ini. Ketua kelompok tani Permata Sari misalnya, telah melakukan promosi melalui periklanan, dan promosi ini juga diiringi dengan promosi melalui pameran-pameran produk, sehingga kopi luwak Kecamatan Kebawetan dapat dikenal oleh masyarakat. Untuk usaha yang dijalankan ketua kelompok tani lainnya, diharapkan juga dapat melakukan kegiatan promosi yang lebih terencana, seperti periklanan, mengikuti pameran-pameran dan melakukan promosi melalui *website* sehingga dapat dilakukan penjualan secara *online*.

Pemasaran kopi luwak menjadi tanggungjawab bersama antara petani/pemilik usaha dan pihak pemerintah. Banyak masalah yang dijumpai terkait dengan pemasaran produk kopi luwak ke dunia internasional, sehingga dibutuhkan sebuah strategi dan *positioning* yang tepat dilakukan oleh pemerintah untuk meraih pangsa pasar yang potensial. Strategi tersebut yaitu strategi transnasional, dimana selain mengedepankan efisiensi, adanya adaptasi terhadap keinginan pasar dan juga pengembangan terhadap produk tersebut memungkinkan peningkatan yang signifikan. Sebagai contoh, Pemerintah dapat memberikan kemasan yang menarik tanpa harus menggunakan bahan yang mahal, namun desain dan bentuk kemasannya yang baik. Pengemasan adalah kegiatan mendesain dan memproduksi wadah atau pembungkus produk yang bertujuan untuk dan karena pada umumnya masyarakat Internasional cenderung adalah

masyarakat yang urban dan tingkat kesibukannya cukup padat, tidak ada salahnya bagi Pemerintah untuk mendirikan Gerai Kopi Luwak di beberapa lokasi strategis, dan menyaingi pemain lama yakni *Starbucks Coffee*. Dan analisis pasar serta pengembangan produk harus terus menerus dilakukan, yakni mendiferensiasi kopi luwak ke dalam beberapa rasa yang berbeda, dan sesuai dengan keinginan masyarakat. Disamping itu, banyak hal-hal yang perlu diperhatikan juga, mengingat proses tersebut, yakni perlu adanya semacam sertifikasi produk yang lisensinya jelas dan tepat serta dilakukan oleh lembaga yang independen, dan pengawasan yang secara terpadu dilakukan oleh Pemerintah. Dan pelabelan yang benar, jelas dan sesuai dengan produk yang dihasilkan. Untuk proses sertifikasi secara internasional ada sebuah lembaga yang mengeluarkannya yaitu; IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements). Adapun persyaratan yang harus dipenuhi antara lain masa konversi lahan, tempat penyimpanan produk organik, bibit, pupuk dan pestisida serta pengolahan hasilnya harus memenuhi persyaratan tertentu sebagai produk pertanian organik (Isna dan Markwan, 2010).





## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang diperoleh dari penelitian yang dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Empat usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan dijalankan oleh ketua kelompok tani dan anggota kelompok tani berperan sebagai penyedia (penyuplai) bahan baku buah kopi arabika. Jumlah luwak yang dipelihara oleh masing-masing usaha berkisar antara 15-32 ekor yang dipelihara didalam kandang bantuan dari Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang. Volume produksi kopi luwak terbesar yaitu jenis kopi luwak biji gelondongan dengan tujuan pasar utama yaitu industri pengolah lanjutan. Untuk memproduksi kopi luwak biji gelondongan dibutuhkan waktu  $\pm 3$  hari, mulai dari pemberian pakan kopi arabika ke luwak lalu pengumpulan campuran feses dan biji kopi kemudian penjemuran hingga kering dan pengemasan. Selain itu juga diproduksi kopi luwak biji beras dan bubuk, namun hanya sebagian kecil saja. Keempat usaha kopi luwak ini berdiri menggunakan modal sendiri, tanpa pinjaman dari pihak lain.
- b. Keempat usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan belum menerapkan bauran pemasaran (*marketing mix*) secara maksimal dalam usaha kopi luwaknya. Produk kopi luwak yang dihasilkan oleh keempat usaha tersebut tergolong dalam kopi organik dengan jumlah produksi terbesar yaitu kopi luwak jenis biji gelondongan yang dikemas dengan menggunakan kardus dan karung. Namun kemasan tersebut belum menggunakan merek (desain merek dan gambar merek) serta label halal. Harga jual kopi luwak biji gelondongan yaitu Rp 90.000/kg, dimana harga tersebut lebih rendah dibandingkan dengan jenis biji beras dan bubuk. Pangsa pasar kopi luwak biji gelondongan yaitu industri pengolah lanjutan yang berasal dari Liwa-Lampung dengan periode pembelian yaitu 2-3 bulan sekali. Salah satu dari keempat usaha kopi luwak tersebut, hanya satu usaha yaitu Kelompok Tani Permata Sari yang telah

melakukan kegiatan promosi melalui periklanan dan pameran-pameran, sedangkan ketiga usaha lainnya belum melakukan kegiatan promosi yang terencana dengan baik.

## 5.2 Saran

Peneliti menyarankan agar keempat usaha kopi luwak dan dibantu oleh pihak Pemerintah Kabupaten dapat menerapkan dan memaksimalkan bauran pemasaran, yaitu dengan mencari dan menambah pangsa pasar kopi luwak khususnya untuk pangsa pasar kopi luwak biji gelondongan. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengikutkan produk kopi luwak dalam pameran-pameran baik ditingkat kabupaten, provinsi maupun nasional serta promosi melalui *website* sehingga dapat dilakukan penjualan kopi luwak secara *online*. Selanjutnya, keempat usaha ini harus dapat segera menggunakan merek dan label halal produk pada kemasan kopi luwaknya sehingga dapat dikenal dan dapat dipercaya kehalalannya oleh konsumen.

Disarankan juga sebaiknya pihak Pemerintah Daerah melalui Dinas Peternakan dan Perikanan dapat melakukan pengontrolan secara rutin terhadap kelompok tani seiring pemberian bantuan luwak, kandang, pakan dan obat-obatan. Peneliti berharap adanya penelitian lanjutan mengenai “Analisis Riset Pasar Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan”.



## DAFTAR PUSTAKA

- Angipora, M.P. 2002. *Dasar-dasar Pemasaran*. Edisi Kedua. PT. Raja Grafindo. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2009. *Luas Tanaman Perkebunan Besar Menurut Jenis Tanaman di Indonesia (000 Ha) Tahun 1995 – 2010*. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Produksi Perkebunan Besar Menurut Jenis Tanaman di Indonesia (Ton) Tahun 1995 – 2010*. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2010. *Luas Tanaman Perkebunan Rakyat Menurut Jenis dan Keadaan Tanaman (Ha) di Kabupaten Kepahiang Tahun 2009*. Bengkulu.
- \_\_\_\_\_. 2010. *Produksi Tanaman Perkebunan Rakyat di Kabupaten Kepahiang (Ton) Tahun 2009*. Bengkulu.
- \_\_\_\_\_. 2011. *Luas Tanaman Perkebunan Rakyat Menurut Jenis dan Keadaan Tanaman (Ha) di Kabupaten Kepahiang Tahun 2010*. Bengkulu.
- \_\_\_\_\_. 2011. *Produksi Tanaman Perkebunan Rakyat di Kabupaten Kepahiang (Ton) Tahun 2010*. Bengkulu.
- \_\_\_\_\_. 2011. *Luas Tanaman Perkebunan Rakyat Menurut Kabupaten di Provinsi Bengkulu Tahun 2011*. Bengkulu.
- \_\_\_\_\_. 2011. *Kebawetan Dalam Angka Tahun 2010*. Kepahiang.
- [Disnakkan] Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang. 2011. *Rekapitulasi Data Kelompok Tani Kopi Luwak*. Bengkulu.
- \_\_\_\_\_. 2011. *Rekapitulasi Data Kelompok Tani Kopi Luwak Binaan Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang*. Bengkulu.
- Fredy, Jeffri. 2012. *Sistem Informasi Penjualan Kopi Luwak Online Pada CV. Manula Jaya Sakti*. [Skripsi]. Program Studi Sistem Informasi STMIK GI MDP. Yogyakarta.
- Hermawan, Dr. Asep. 2006. *Penelitian Bisnis Paradigma Kuantitatif*. PT.Gramedia. Jakarta.
- Isna dan Markwin. 2011. *Kopi Luwak : Strategi Meraih Keunggulan di Pasar Global*.

Kotler dan Armstrong. 1997. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi Ketiga. PT Gelora Aksara Pratama. Jakarta.

Liputan6.com. 2010. *Kopi Luwak*.  
<http://berita.liputan6.com/progsus/200905/231123/Kopi.Luwak>. [24 Februari 2010].

Mastauhan, dkk. 2010. *Program Kreativitas Mahasiswa : Inovasi Pembuatan Kopi Luwak Sintetis Dengan Menggunakan Cairan Rumen Sapi*. Universitas Pertanian Bogor. Bogor.

Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. BPFE UGM. Yogyakarta.

Mursid, M. 2003. *Manajemen Pemasaran*. Bumi Aksara. Jakarta.

Nazir, M. 2003. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Panggabean, E. 2011. *Mengeruk Untung dari Bisnis Kopi Luwak*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Poppy. 2008. *Analisis Bauran Pemasaran Pada Industri Kecil Kerupuk Kulit Sari Jangek di Kampung Kalawi Kelurahan Lubuk Lintah Kecamatan Kuranji Padang*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Purba, Frans. 2011. "Analisa Pemasaran Kopi Luwak berdasarkan analisa ekonomi, "The uniqueness and Expensive Coffee".  
<http://heropurba.blogspot.com/2011/06/analisa-pemasaran-kopi-luwak-berdasarkan.html>. [24 Juni 2011].

Rezie. 2012. *Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Finansial dalam Prospek Pengembangan Agroindustri Kopi Luwak di Pekon Way Mengaku Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat*. [Skripsi]. Universitas Lampung. Lampung.

Siktien, Septia. 2010. "Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Ragi Dalam Formulasi Inokulum Fermentasi dan Lama Penyangraian Terhadap Mutu Kopi Bubuk". <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/18947>. [23 Juli 2010].

Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Subanar, Harimurti. 1994. *Manajemen Usaha Kecil*. BPFE. Yogyakarta.

Suheini. 2010. *Strategi Pemasaran Kipang Sisera di Kabupaten Mandailing Natal*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Stanton, W.J. 1996. *Prinsip Pemasaran*. Jilid I dan II. Erlangga. Jakarta.



Lampiran 1. Luas Tanaman (000 Ha) dan Produksi (Ton) Kopi Menurut Jenis Tanaman di Indonesia Tahun 1995 – 2010

Tahun	Luas Tanaman (000 Ha)	Produksi (Ton)
1995	49,3	20,800
1996	46.7	26,500
1997	61.8	30,612
1998	62.5	28,530
1999	63.2	27,493
2000	63.2	28,265
2001	62.5	27,045
2002	58.2	26,740
2003	57.4	29,437
2004	52.6	29,159
2005	52.9	24,809
2006	53.6	28,900
2007	52.5	24,100
2008	58.3	28,074
2009	48.7	28,672
2010*	48.7	28,677

Ket : \*) = angka sementara

Sumber : Badan Pusat Statistik Republik Indonesia, 2010

Lampiran 2. Luas Tanaman (Ha) dan Produksi (Ton) Perkebunan Rakyat Menurut Jenis dan Keadaan Tanaman Di Kabupaten Kepahiang Tahun 2009-2010

Jenis Tanaman	Tahun 2009		Tahun 2010	
	Luas Tanaman (Ha)	Produksi (Ton)	Luas Tanaman (Ha)	Produksi (Ton)
Kopi Robusta	30.767,70	22.458,20	24.064	8.590
Kopi Arabika	444,00	-	659	<b>30,05</b>
Kakao	11.505,74	6.903,94	5.274	331,0
Tembakau	-	-	-	-
Cengkeh	7,00	0,30	6,0	-
Kelapa	185,55	175,17	187,0	13,0
Karet	14,00	20,00	41,0	11,0
Aren	103,30	8,31	34,0	8,0
Kayu Manis	63,50	28,65	49,0	6,0
Lada	3.419,21	896,40	2.949,0	699,0
Kemiri	1.012,20	905,15	1.227,0	106,0
Panili	6,50	20,71	35,0	-
Kapuk	29,25	15,10	72,0	2,0
Pinang	93,45	20,20	80,0	21,0
Kelapa Sawit	50,00	336,00	56,0	18,0
Jarak	203,50	-	-	-
Tebu Gula	-	-	-	-
Pala	-	-	-	-

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Kepahiang, 2010 dan 2011.



## Lampiran 3. Data Kelompok Tani Kopi Luwak Di Kabupaten Kepahiang

No	Kelompok Tani	Ketua	Binaan dan Penerima Bantuan	Desa dan Kecamatan
1.	Luwak Hitam	Suwandi	Disnakkan	Bandung Baru Kecamatan Kebawetan
2.	Pamor Katon	Gunadi, S.pd	BP4K	Sumber Sari Kecamatan Kebawetan
3.	Permata Sari	Jalil	Disnakkan	Bukit Sari Kecamatan Kebawetan
4.	Sri Rejeki	Suseno	Disnakkan	Tugu Rejo Kecamatan Kebawetan
5.	Batu Bandung Jaya	Sahid	Disnakkan	Batu Bandung Kecamatan Muara Kemumu

Sumber : Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Kepahiang, 2011.



Lampiran 4. Data Produksi Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan Pada Bulan Februari – Mei 2012

a. Usaha Kelompok Tani Permata Sari

No.	Bulan	Kopi Luwak (kg)		
		Biji Gelondongan	Biji Beras	Bubuk
1.	Februari	46	3	2
2.	Maret	54	1	0,5
3.	April	87	17	11
4.	Mei	91	2	1
Total		278	23	14,5

b. Usaha Kelompok Tani Sri Rejeki

No.	Bulan	Kopi Luwak (kg)		
		Biji Gelondongan	Biji Beras	Bubuk
1.	Februari	36	-	-
2.	Maret	41	1	0,5
3.	April	67	2	1
4.	Mei	70	1	0,5
Total		214	4	2

c. Usaha Kelompok Tani Luwak Hitam

No.	Bulan	Kopi Luwak (kg)		
		Biji Gelondongan	Biji Beras	Bubuk
1.	Februari	48	1	0,5
2.	Maret	64	2	1
3.	April	93	52	1
4.	Mei	86	56	3
Total		291	111	5,5

d. Usaha Kelompok Tani Pamor Katon

No.	Bulan	Kopi Luwak (kg)		
		Biji Gelondongan	Biji Beras	Bubuk
1.	Februari	30	-	1
2.	Maret	36	1	0,5
3.	April	44	2	1
4.	Mei	51	1	0,5
Total		161	4	4

Sumber : Ketua Kelompok Tani Permata Sari, Sri Rejeki, Luwak Hitam dan Pamor Katon, 2011



Lampiran 5. Matriks Data Set Penelitian

No.	Tujuan Penelitian	Variabel Yang Diamati	Metoda Pengumpulan Data	Sumber Data	Analisis Data
1.	Mendesripsikan profil kelompok tani dan aktivitas usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gambaran umum kelompok tani dan usaha kopi luwak di Kecamatan Kebawetan, meliputi sejarah pendirian, lokasi, struktur dan jumlah anggota kelompok tani serta latar belakang pendirian usaha kopi luwak.</li> <li>2. Aspek sumberdaya, meliputi, sistem upah tenaga kerja, jumlah luwak, jenis peralatan yang digunakan beserta fungsinya, dan jumlah peralatan.</li> <li>3. Aspek manajemen produksi, meliputi daerah asal bahan baku, sistem pengadaan bahan baku, jumlah bahan baku, jenis bahan baku, harga bahan baku (kopi arabika), proses produksi yang dilakukan, dan jumlah kopi luwak yang dihasilkan.</li> <li>4. Aspek keuangan, meliputi permodalan, pinjaman, modal awal usaha, sumber modal, penerimaan, dan pengeluaran usaha kopi luwak.</li> <li>5. Aspek pemasaran, meliputi tujuan daerah pemasaran, segmentasi pasar, saluran pemasaran/ distribusi, jumlah produk (kopi luwak) yang dipasarkan, dan volume penjualan.</li> </ol>	Wawancara	Ketua Kelompok Tani di Kecamatan Kebawetan	Deskriptif kualitatif

Lampiran 5. Matriks Data Set Penelitian (Lanjutan)

No.	Tujuan Penelitian	Variabel Yang Diamati	Metoda Pengumpulan Data	Sumber Data	Analisis Data
2.	Mendesripsikan bauran pemasaran kopi luwak di Kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu.	<p><b>1) Produk (<i>Product</i>)</b></p> <p>a. Dari usaha ketua kelompok tani, yang diperhatikan dan diamati yaitu bagaimana kebijaksanaan ketua kelompok tani terhadap produk kopi luwak, yang mencakup klasifikasi produk, kualitas/mutu produk (rasa, aroma, warna, daya tahan/batas kadaluarsa produk), ukuran dan spesifikasi produk, penggunaan merek dalam pemasarannya, cara pengemasan yang dilakukan, ketersediaan produk dan keamanan bagi kesehatan.</p> <p>b. Dari aspek pelanggan, yang diperhatikan dan diamati adalah jumlah pelanggan, dan pendapat pelanggan tersebut tentang produk kopi luwak mencakup kualitas/mutu produk (rasa, aroma, warna, daya tahan/batas kadaluarsa produk), penggunaan merek, dan cara pengemasan, serta bentuk, ukuran dan kemasan produk yang dijual kembali oleh pelanggan.</p> <p><b>2) Harga (<i>Price</i>)</b></p> <p>a. Dari usaha ketua kelompok tani, yang diperhatikan dan diamati adalah bagaimana kebijaksanaan ketua kelompok tani terhadap harga yang mencakup bagaimana metode penetapan harga yang digunakan,</p>	Wawancara	<p>a. Ketua Kelompok Tani di Kecamatan Kebawetan</p> <p>b. Pelanggan (industri pengolahan lanjutan dan pedagang grosir)</p>	Deskriptif kualitatif



Lampiran 5. Matriks Data Set Penelitian (Lanjutan)

No.	Tujuan Penelitian	Variabel Yang Diamati	Metoda Pengumpulan Data	Sumber Data	Analisis Data
		<p>alasan menggunakan metode tersebut, apakah harga yang telah ditetapkan saat ini telah dapat menutupi biaya-biaya produksi dan siapa yang berpengaruh dalam penetapan harga.</p> <p>Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh (harga pokok produksi) ditambah dengan laba yang wajar. Identifikasi ini berdasarkan biaya-biaya variabel dan biaya tetap dalam satu kali produksi kopi luwak. Adapun variabel yang diamati dalam perhitungan harga pokok produksi kopi luwak, yaitu:</p> <p>a) Biaya Variabel, yaitu biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume produksi, yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biaya produksi variabel yaitu biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan proses produksi, terdiri atas : <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Biaya bahan baku, yaitu biaya yang dikeluarkan dalam pembelian buah kopi arabik (harga beli bahan baku dan jumlah bahan baku).</li> <li>ii. Biaya tenaga kerja tidak tetap, yaitu upah tenaga kerja bagian produksi.</li> <li>iii. Biaya overhead pabrik variabel, yaitu biaya pengemasan, dan biaya listrik.</li> </ol> </li> <li>2. Biaya non-produksi variabel yaitu biaya-biaya yang terjadi diluar kegiatan produksi, seperti biaya pengiriman (transportasi) dan biaya periklanan.</li> </ol>			

Lampiran 5. Matriks Data Set Penelitian (Lanjutan)

No.	Tujuan Penelitian	Variabel Yang Diamati	Metoda Pengumpulan Data	Sumber Data	Analisis Data
		<p>b) Biaya tetap, adalah biaya yang jumlahnya tetap dan tidak berubah walaupun volume produksi berubah yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Biaya pakan luwak (pakan tambahan) dan biaya pemeliharaan luwak.</li> <li>2. Biaya overhead pabrik tetap yaitu biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk yang dihasilkan, yaitu biaya penyusutan peralatan (harga pembelian peralatan, umur ekonomis alat dan jumlah alat), serta biaya sewa bangunan.</li> </ol> <p>b. Dari aspek pelanggan, yang diperhatikan dan diamati adalah harga jual kopi luwak biji beras dan kopi luwak bubuk ditingkat pelanggan (industri pengolahan lanjutan dan pedagang grosir), dan sistem pembayarannya.</p> <p><b>3) Distribusi (Place)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Dari usaha ketua kelompok tani, yang diperhatikan dan diamati adalah bagaimana kebijaksanaan ketua kelompok tani terhadap saluran distribusi, lokasi distribusi, volume distribusi, konsumen sasaran, dan proses distribusi (pengangkutan).</li> <li>b. Dari aspek pelanggan, yang diperhatikan dan diamati adalah cara pendistribusian oleh pelanggan (industri pengolah lanjutan dan pedagang grosir), lokasi distribusi pelanggan serta lama berlangganan.</li> </ol>			



Lampiran 5. Matriks Data Set Penelitian (Lanjutan)

No.	Tujuan Penelitian	Variabel Yang Diamati	Metoda Pengumpulan Data	Sumber Data	Analisis Data
		<p><b>4) Promosi (<i>Promotion</i>)</b></p> <p>a. Dari usaha ketua kelompok tani, yang diperhatikan dan diamati yaitu bagaimana kebijaksanaan ketua kelompok tani terhadap promosi yang dijalankan yang meliputi kegiatan promosi yang dilakukan untuk memperkenalkan produk, media yang digunakan, intensitas kegiatan promosi, serta jenis promosi yang dilakukan oleh ketua kelompok tani.</p> <p>b. Dari aspek pelanggan, yang diperhatikan dan diamati yaitu pendapat pelanggan tentang promosi yang dilakukan, kegiatan promosi yang dilakukan pelanggan, serta mengidentifikasi kegiatan promosi kopi luwak yang dibantu oleh Pemerintah Kabupaten Kepahiang.</p>			

Lampiran 6. Jenis dan Jumlah Peralatan dalam Usaha Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan Kabupaten Kepahiang

No.	Ketua Kelompok tani	Kandang Luwak	Tampah Bambu	Sendok Besi	Serokan Sampah	Baskom Plastik	Wadah Susu	Lumpang Kayu	Timbangan	Mesin Penggiling	Mesin Penggoreng	Kemasan
1	Permata Sari	2	20	2	2	2	30	1	1	1	1	Kardus dan Alumunium Foil
2	Sri Rejeki	1	15	2	2	1	23	1	1	0	0	Kardus dan Alumunium Foil
3	Luwak Hitam	2	24	3	2	3	32	1	1	0	0	Karung dan Plastik Bening
4	Pamor Katon	1	12	2	2	1	15	1	1	0	0	Karung dan Plastik Bening

Sumber : Ketua Kelompok Tani Permata Sari, Sri Rejeki, Luwak Hitam dan Pamor Katon, 2012



Lampiran 7. Data Bauran Pemasaran Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan

No.	Aspek Bauran Pemasaran	Ketua Kelompok Tani			
		Permata Sari	Sri Rejeki	Luwak Hitam	Pamor Katon
1.	<b>Produk</b>				
	a. Klasifikasi Produk	a. Kopi luwak biji gelondongan b. Kopi luwak biji beras c. Kopi luwak bubuk			
	b. Kualitas/Mutu Produk	Baik, sesuai dengan permintaan			
	c. Ukuran dan Spesifikasi Produk	a. Kopi luwak biji gelondongan : bentuk bulat memanjang dan biji-biji kopi, diameter 1-2 cm dan panjang $\pm$ 5 cm, ukuran lebih besar dibandingkan jenis lain, berwarna kuning kecoklatan, terdapat kotoran feses luwak lainnya. b. Kopi luwak biji beras : berbentuk biji-biji kopi, ukuran 1 cm, lebih bersih, tanpa kulit ari, berwarna agak kehijauan dan mengilap. c. Kopi luwak bubuk : berbentuk <i>powder</i> atau bubuk, berwarna coklat kehitaman dan dapat langsung dibuat minuman kopi luwak dan siap dikonsumsi.			
	d. Merk	Belum ada merek pada kemasan			
	e. Kemasan	a. Kopi luwak biji gelondongan dan biji beras : Kardus muatan 40 kg b. Kopi luwak bubuk ; <i>aluminium foil</i> muatan 0,25 kg	a. Kopi luwak biji gelondongan dan biji beras : Kardus muatan 40 kg b. Kopi luwak bubuk ; <i>aluminium foil</i> muatan 0,25 kg	a. Kopi luwak biji gelondongan dan biji beras : Karung muatan 60 kg b. Kopi luwak bubuk : plastik bening muatan 0,25 kg	a. Kopi luwak biji gelondongan dan biji beras : Karung muatan 60 kg b. Kopi luwak bubuk : plastik bening muatan 0,25 kg
	f. Ketersediaan dan Keamanan bagi Kesehatan	Kopi luwak biji gelondongan diproduksi 4 kali dalam 1 minggu, dan kopi luwak biji beras dan bubuk diproduksi bila ada pesanan saja. Kopi luwak halal untuk dikonsumsi bila dicuci hingga bersih.			

Lampiran 7. Data Bauran Pemasaran Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan (Lanjutan)

No.	Aspek Bauran Pemasaran	Ketua Kelompok Tani			
		Permata Sari	Sri Rejeki	Luwak Hitam	Pamor Katon
2.	<b>Harga</b>				
	a. Metode Penetapan Harga	Berdasarkan biaya total ditambah dengan laba yang diharapkan dan berdasarkan kesepakatan dengan pelanggan dan pembeli			
	b. Harga Kopi Luwak	1. Kopi luwak biji gelondongan (Industri) : Rp. 90.000/kg 2. Kopi luwak bubuk : Rp. 600.000/kg	1. Kopi luwak biji gelondongan (Industri) : Rp. 90.000/kg 2. Kopi luwak bubuk : Rp. 600.000/kg	1. Kopi luwak biji gelondongan (Industri) : Rp. 90.000/kg 2. Kopi luwak biji gelondongan (pedagang grosir) : Rp. 200.000/kg 3. Kopi luwak biji beras : Rp. 200.000 – Rp. 300.000/kg 4. Kopi luwak bubuk : Rp. 600.000/kg	1. Kopi luwak biji gelondongan (Industri) : Rp. 90.000/kg 2. Kopi luwak biji gelondongan (pedagang grosir) : Rp. 150.000 – Rp. 200.000/kg 3. Kopi luwak bubuk : Rp. 500.000 – Rp. 600.000/kg
3.	<b>Distribusi</b>				
	a. Saluran Distribusi	Langsung dan tidak langsung			
	b. Lokasi Distribusi	Kepahiang dan Lampung	Lampung	Curup, Bengkulu dan Lampung	Lampung dan Bogor
	c. Volume Distribusi ke Pelanggan	1. Industri = 5 – 6 kuintal kopi luwak biji gelondongan (gabungan 4 keltan.) 2. Pedagang grosir = 10-15 kg kopi luwak bubuk	1. Industri = 75-90 kg setiap 3-4 bulan sekali	1. Industri = 70-90 kg Pedagang grosir = 5 kg untuk kopi luwak biji gelondongan dan 50 kg kopi luwak biji beras	1. Industri = 75 – 90 kg 2. Pedagang grosir = 50 kg kopi luwak biji gelondongan



Lampiran 7. Data Bauran Pemasaran Kopi Luwak di Kecamatan Kebawetan (Lanjutan)

No.	Aspek Bauran Pemasaran	Ketua Kelompok Tani			
		Permata Sari	Sri Rejeki	Luwak Hitam	Pamor Katon
	d. Proses Distribusi	<pre> graph LR     A[Ketua-Ketua Kelompok Tani] --&gt; B[Industri (Lampung)]     A --&gt; C[Pedagang Grosir]     B --&gt; D[Konsumen]     C --&gt; D         </pre>			
4.	<b>Promosi</b>				
	a. Media dan Jenis Promosi	Pameran, informasi dari mulut ke mulut dan periklanan melalui iklan kolom pada Koran lokal <i>Surat Bersama</i> di Kabupaten Kepahiang.	Informasi dari mulut ke mulut.	Informasi dari mulut ke mulut.	Informasi dari mulut ke mulut dan bantuan promosi dari PT Tanduk Café.
	b. Intensitas Promosi	1 bulan sekali	-	-	-

Sumber : Ketua Kelompok Tani Permata Sari, Sri Rejeki, Luwak Hitam, dan Pamor Katon, 2012.

Lampiran 8. Data Bauran Pemasaran Kopi Luwak Menurut Pelanggan

No.	Aspek Bauran Pemasaran	Pelanggan			
		Industri di Liwa-Lampung	Pedagang Grosir 1 (Bengkulu)	Pedagang Grosir 2 (Kepahiang)	Pedagang Grosir 3 (Curup)
1.	<b>Produk</b>				
	a. Klasifikasi Produk	Kopi luwak biji gelondongan	Kopi luwak biji gelondongan	Kopi luwak bubuk	Kopi luwak biji beras
	b. Pendapat Pelanggan mengenai Kualitas/Mutu Produk, Desain <i>Merk</i> , dan Kemasan	a. Kualitas dan mutunya baik, sesuai dengan permintaan konsumen. b. Belum ada <i>merk</i> pada kemasan kopi luwak. c. Kemasannya bagus dan cukup menarik.			
	c. Ukuran dan Spesifikasi Produk	berbentuk biji-biji kopi yang masih menyatu, bulat memanjang, diameter 1-2 cm dan panjang $\pm$ 5 cm, berwarna kuning kecoklatan	berbentuk biji-biji kopi, berwarna kuning kecoklatan	berbentuk <i>powder</i> atau bubuk, berwarna coklat kehitaman	berbentuk biji-biji kopi, ukuran 1 cm, lebih bersih, tanpa kulit ari, berwarna agak kehijauan dan mengilap
	d. <i>Merk</i>	Kopi luwak di Kecamatan Kebawetan belum bermerek. Pelanggan membeli jenis produk setengah jadi dan dengan jumlah yang cukup banyak. Kopi luwak yang dibeli, dikemas ulang menggunakan merek pelanggan.			



Lampiran 8. Data Bauran Pemasaran Kopi Luwak Menurut Pelanggan (Lanjutan)

No.	Aspek Bauran Pemasaran	Pelanggan			
		Industri di Liwa-Lampung	Pedagang Grosir 1 (Bengkulu)	Pedagang Grosir 2 (Kepahiang)	Pedagang Grosir 3 (Curup)
	e. Kemasan	Kardus	Karung	<i>Alumunium foil</i>	Karung
	f. Ketersediaan dan Keamanan bagi Kesehatan	Tersedia setiap 2-3 bulan sekali dan kopi luwak halal untuk dikonsumsi setelah mengalami proses pencucian	Tersedia setiap bulan dan kopi luwak halal untuk dikonsumsi setelah mengalami proses pencucian	Tersedia setiap 1-2 bulan sekali dan kopi luwak halal untuk dikonsumsi	Tersedia setiap bulan dan kopi luwak halal untuk dikonsumsi
	g. Produk yang dijual kembali	a. Kopi luwak biji beras dan kopi luwak bubuk. b. Kemasan : Kardus c. Merk : "Ratu Luwak"	a. Kopi luwak bubuk b. Kemasan : <i>Alumunium foil</i> c. Merk : "Jawara Kopi"	a. Kopi luwak bubuk b. Kemasan : <i>Alumunium foil</i> c. Merk : -	a. Kopi luwak bubuk b. Kemasan : <i>Alumunium foil</i> c. Merk : -
2.	<b>Harga</b>				
	a. Sistem Pembayaran	Tunai	Tunai	Tunai	Tunai
	b. Harga Penjualan Kopi Luwak				
	• Biji Gelondongan	-	-	-	-
	• Biji Beras	Rp. 500.000/kg.	-	-	-
	• Bubuk	Rp. 1000.000/kg	Rp. 700.000 – 1000.000/kg	Rp. 700.000/kg	Rp. 800.000/kg

Lampiran 8. Data Bauran Pemasaran Kopi Luwak Menurut Pelanggan (Lanjutan)

No.	Aspek Bauran Pemasaran	Pelanggan			
		Industri di Liwa-Lampung	Pedagang Grosir 1 (Bengkulu)	Pedagang Grosir 2 (Kepahiang)	Pedagang Grosir 3 (Curup)
3.	<b>Distribusi</b>				
	a. Lokasi Distibusi	Lampung, Jakarta dan beberapa kota di Sumatera. Bahkan dari pedagang pengecer lanjutan, produk telah dipasarkan ke Cina dan Jerman.	Bengkulu dan Bogor	Kepahiang dan Bangkulu	Jakarta dan Bandung.
	b. Lama Berlangganan	4 tahun	3 tahun	2 tahun	2 bulan
4.	<b>Promosi</b>				
	a. Pendapat Pelanggan tentang Promosi Kopi Luwak	Kurang Baik	Kurang Baik	Kurang baik	Kurang baik
	b. Cara dan Jenis Promosi yang dilakukan Pelanggan	Dibantu oleh Pemerintah Daerah setempat melalui pameran dan promosi melalui media nasional.	Melalui Blog internet, <i>facebook</i> dan pameran " <i>Bengkulu Expo</i> "	Baru sebatas melalui informasi dari mulut ke mulut. Saat ini sedang dibuat <i>website internet</i> .	Baru sebatas melalui informasi dari mulut ke mulut ( <i>mouth to mouth</i> ).

Sumber : Pelanggan Kopi Luwak Kebawetan, 2012.



Lampiran 9. Biaya Penyusutan Alat (Kelompok Tani Permata Sari)

No	Uraian	Jumlah (unit)	Jumlah Bulan	Harga Beli per unit (Rp)	UE (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan per tahun (Rp)	Penyusutan per bulan (Rp)
1	Luwak	30	12	200,000.00	15	-	400,000.00	33,333.33
2	Kandang bantuan	1	12	8,000,000.00	25	800,000.00	288,000.00	24,000.00
3	Wadah susu (plastik)	30	12	5,000.00	2	-	75,000.00	6,250.00
4	Tampah beras	20	12	15,000.00	1	-	300,000.00	25,000.00
5	Sendok besi	2	12	25,000.00	5	5,000.00	9,000.00	750.00
6	Baskom plastik	2	12	17,000.00	4	-	8,500.00	708.33
7	Serokan sampah	2	12	15,000.00	3	-	10,000.00	833.33
8	Lumpang kayu	1	12	70,000.00	10	7,000.00	6,300.00	525.00
9	Timbangan	1	12	90,000.00	15	9,000.00	5,400.00	450.00
10	Mesin penggongseng	1	12	4,200,000.00	20	420,000.00	189,000.00	15,750.00
11	Mesin penggiling	1	12	6,000,000.00	20	600,000.00	270,000.00	22,500.00

Ket : Jumlah bulan dalam 1 tahun = 12 bulan

Lampiran 10. Biaya Penyusutan Alat (Kelompok Tani Sri Rejeki)

No	Uraian	Jumlah (unit)	Jumlah Bulan	Harga Beli per unit (Rp)	UE (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan per tahun (Rp)	Penyusutan per bulan (Rp)
1	Luwak	23	12	200,000.00	15	-	306,666.67	25,555.56
2	Kandang bantuan	1	12	8,000,000.00	25	800,000.00	288,000.00	24,000.00
3	Wadah susu (plastik)	23	12	5,000.00	2	-	57,500.00	4,791.67
4	Tampah beras	15	12	12,000.00	1	-	180,000.00	15,000.00
5	Sendok besi	2	12	25,000.00	5	5,000.00	9,000.00	750.00
6	Baskom plastik	1	12	17,000.00	4	-	4,250.00	354.17
7	Serokan sampah	2	12	15,000.00	3	-	10,000.00	833.33
8	Lumpang kayu	1	12	70,000.00	10	7,000.00	6,300.00	525.00
9	Timbangan	1	12	50,000.00	10	-	5,000.00	416.67

Ket : Jumlah bulan dalam 1 tahun = 12 bulan



Lampiran 11. Biaya Penyusutan Alat (Kelompok Tani Luwak Hitam)

No	Uraian	Jumlah (unit)	Jumlah Bulan	Harga Beli per unit (Rp)	UE (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan per tahun (Rp)	Penyusutan per bulan (Rp)
1	Luwak	32	12	200,000.00	15	-	426,666.67	35,555.56
2	Kandang pribadi	1	12	3,000,000.00	15	300,000.00	180,000.00	15,000.00
3	Kandang bantuan	1	12	8,000,000.00	25	800,000.00	288,000.00	24,000.00
4	Wadah susu (plastik)	32	12	4,000.00	2	-	64,000.00	5,333.33
5	Tampah beras	24	12	12,000.00	1	-	288,000.00	24,000.00
6	Sendok besi	3	12	25,000.00	5	7,500.00	13,500.00	1,125.00
7	Baskom plastik	3	12	15,000.00	4	-	11,250.00	937.50
8	Serokan sampah	2	12	15,000.00	3	-	10,000.00	833.33
9	Lumpang kayu	1	12	70,000.00	10	7,000.00	6,300.00	525.00
10	Timbangan	1	12	90,000.00	15	9,000.00	5,400.00	450.00

Ket : Jumlah Bulan dalam 1 tahun = 12 bulan

Lampiran 12. Biaya Penyusutan Alat (Kelompok Tani Pamor Katon)

No	Uraian	Jumlah (unit)	Jumlah Bulan	Harga Beli per unit (Rp)	UE (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan per tahun (Rp)	Penyusutan per bulan (Rp)
1	Luwak	15	12	200,000.00	15	-	200,000	16,666.67
2	Kandang bantuan	1	12	5,000,000.00	25	500,000.00	180,000	15,000.00
3	Wadah susu (plastik)	15	12	6,000.00	2	-	45,000	3,750.00
4	Tampah beras	12	12	15,000.00	1	-	180,000	15,000.00
5	Sendok besi	2	12	25,000.00	5	5,000.00	9,000	750.00
6	Baskom plastik	1	12	15,000.00	4	-	3,750	312.50
7	Serokan sampah	2	12	15,000.00	3	-	10,000	833.33
8	Lumpang kayu	1	12	70,000.00	10	7,000.00	6,300	525.00
9	Timbangan	1	12	50,000.00	10	-	5,000	416.67

Ket : Jumlah bulan dalam 1 tahun = 12 bulan



Lampiran 13. Biaya Penyusutan Alat Per-3 Bulan (Kelompok Tani Pamor Katon)

No	Uraian	Jumlah (unit)	Frekuensi Pembelian (dalam 1 thn)	Harga Beli per unit (Rp)	UE (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan per tahun (Rp)	Penyusutan per 3 bulan (Rp)
1	Luwak	15	4	200,000.00	15	-	200,000	50,000
2	Kandang bantuan	1	4	5,000,000.00	25	500,000.00	180,000	45,000
3	Wadah susu (plastik)	15	4	6,000.00	2	-	45,000	11,250
4	Tampah beras	12	4	15,000.00	1	-	180,000	45,000
5	Sendok besi	2	4	25,000.00	5	5,000.00	9,000	2,250
6	Baskom plastik	1	4	15,000.00	4	-	3,750	938
7	Serokan sampah	2	4	15,000.00	3	-	10,000	2,500
8	Lumpang kayu	1	4	70,000.00	10	7,000.00	6,300	1,575
9	Timbangan	1	4	50,000.00	10	-	5,000	1,250

Ket : Frekuensi pembelian 3 bulan sekali

Lampiran 14. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Kelompok Tani Permata Sari)

**Biaya Variabel**

**Biaya Produksi Variabel dan Non Produksi Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Buah Segar Kopi Arabika) (kg)	960	5,000.00	4,800,000.00
2	Biaya Tenaga Kerja 2 orang (hari)	30	60,000.00	1,800,000.00
3	Kardus Pengemasan (buah)	2	5,000.00	10,000.00
<b>Jumlah</b>				<b>6,610,000.00</b>
No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Iklan		250,000.00	250,000.00
2	Biaya Pulsa Handphone		50,000.00	50,000.00
<b>Jumlah</b>				<b>300,000.00</b>
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>6,910,000.00</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Pakan Luwak			
	Daging ayam (kg)	24	25,000.00	600,000.00
	Bekicot (kg)	24	3,000.00	72,000.00
	Pepaya (kg)	120	2,000.00	240,000.00
	Susu (liter)	60	7,000.00	420,000.00
2	Biaya Sewa Kandang (Rp 6.000.000/tahun)	1	500,000.00	500,000.00
3	Biaya Pemeliharaan Luwak		25,000.00	25,000.00



Lampiran 14. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Kelompok Tani Permata Sari) (Lanjutan)

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
4	Biaya Penyusutan Alat			
	Luwak	30		33,333.33
	Kandang bantuan	1		24,000.00
	Wadah susu (plastik)	30		6,250.00
	Tampah beras	20		25,000.00
	Sendok besi	2		750.00
	Serokan sampah	2		833.33
	Timbangan	1		450.00
<b>Total Biaya Tetap</b>				<b>1,947,616.66</b>

	8,857,616.6
Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) per bulan (Rp)	6
Jumlah proses produksi dalam 1 bulan (kali)	16
Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan per proses produksi (kg)	5.40
Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan per bulan (kg)	86.40
Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) per proses produksi (Rp)	553,601.04
<b>Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per proses produksi (Rp/kg)</b>	<b>102,518.71</b>

Lampiran 15. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Kelompok Tani Sri Rejeki)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Buah Segar Kopi Arabika) (kg)	736	4,500.00	3,312,000.00
2	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	30	30,000.00	900,000.00
3	Biaya Pulsa HP		20,000.00	20,000.00
4	Kardus Pengemasan (buah)	2	5,000.00	10,000.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>4,242,000.00</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Pakan Luwak			
	Daging ayam (kg)	19	25,000.00	475,000.00
	Pepaya (buah)	92	2,000.00	184,000.00
	Susu (liter)	46	7,000.00	322,000.00
2	Biaya Pemeliharaan Luwak		25,000.00	25,000.00
3	Biaya Penyusutan Alat			
	Luwak	23		25,555.56
	Kandang bantuan	1		24,000.00
	Wadah susu (plastik)	23		4,791.67
	Tampah beras	15		15,000.00
	Sendok besi	2		750.00
	Serokan sampah	2		833.33



Lampiran 15. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Kelompok Tani Sri Rejeki) (Lanjutan)

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
	Timbangan			416.67
	<b>Total Biaya Tetap</b>			<b>1,077,347.23</b>

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) per bulan (Rp)	5,319,347.23
Jumlah proses produksi dalam 1 bulan (kali)	16
Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan per proses produksi (kg)	4.14
Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan per bulan (kg)	66.24
Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) per proses produksi (Rp)	332,459.20
<b>Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per proses produksi (Rp/kg)</b>	<b>80,304.16</b>

Lampiran 16. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Kelompok Tani Luwak Hitam)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Buah Segar Kopi Arabika) (kg)	1024	5,000.00	5,120,000.00
2	Biaya Tenaga Kerja 2 orang (hari)	30	60,000.00	1,800,000.00
3	Biaya Pulsa HP		20,000.00	20,000.00
4	Karung Pengemasan (buah)	2	500.00	1,000.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>6,941,000.00</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Pakan Luwak			
	Daging ayam (kg)	26	25,000.00	650,000.00
	Pepaya (buah)	128	2,000.00	256,000.00
	Susu (liter)	64	5,000.00	320,000.00
2	Biaya Pemeliharaan Luwak		25,000.00	25,000.00
3	Biaya Penyusutan			
	Luwak	32		35,555.56
	Kandang pribadi	1		15,000.00
	Kandang bantuan	1		24,000.00
	Wadah susu (plastik)	32		5,333.33
	Tampah beras	24		24,000.00
	Sendok besi	3		1,125.00



Lampiran 16. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Kelompok Tani Luwak Hitam) (Lanjutan)

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
	Serokan sampah	2		833,33
	Timbangan	1		450.00
	<b>Total Biaya Tetap</b>			<b>1,357,297.22</b>

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) per bulan (Rp)	8,298,297.22
Jumlah proses produksi dalam 1 bulan (kali)	16
Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan per proses produksi (kg)	5.76
Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan per bulan (kg)	92.16
Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) per proses produksi (Rp)	518,643.58
<b>Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per proses produksi (Rp/kg)</b>	<b>90,042.29</b>

Lampiran 17. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Kelompok Tani Pamor Katon)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Buah Segar Kopi Arabika) (kg)	480	4,700.00	2,256,000.00
2	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	30	30,000.00	900,000.00
3	Biaya Pulsa HP		15,000.00	15,000.00
4	Karung Pengemasan (buah)	1	500.00	500.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>3,171,500.00</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Pakan Luwak			
	Daging ayam (kg)	12	25,000.00	300,000.00
	Pepaya (buah)	60	2,000.00	120,000.00
	Susu (liter)	30	4,000.00	120,000.00
2	Biaya Pemeliharaan Luwak		25,000.00	25,000.00
3	Biaya Penyusutan			
	Luwak	15		16,667.00
	Kandang bantuan	1		15,000.00
	Wadah susu (plastik)	15		3,750.00
	Tampah beras	12		15,000.00
	Sendok besi	2		750.00



Lampiran 17. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per kg (Kelompok Tani Pamor Katon) (Lanjutan)

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
	Serokan sampah	2		833,33
	Timbangan	1		416,67
<b>Total Biaya Tetap</b>				<b>617,417.00</b>

Total Biaya (Biaya Produksi+Biaya Non-Produksi) per bulan (Rp)	3,788,917.00
Jumlah proses produksi dalam 1 bulan (kali)	16
Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan per proses produksi (kg)	2.70
Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan per bulan (kg)	43.20
Total Biaya (Biaya Produksi+Biaya Non-Produksi) per proses produksi (Rp)	236,807.31
<b>Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per proses produksi (Rp/kg)</b>	<b>87,706.41</b>

Lampiran 18. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per pesanan (Kelompok Tani Pamor Katon)

### Biaya Variabel

#### Biaya Produksi Variabel dan non produksi variabel

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Buah Segar Kopi Arabika) (kg)	1440	4,700.00	6,768,000.00
2	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	90	30,000.00	2,700,000.00
3	Kardus Pengemasan (buah)	3	500.00	1,500.00
Jumlah				9,469,500.00
No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Pengiriman		200,000.00	200,000.00
2	Biaya Pulsa HP		5,000.00	5,000.00
Jumlah				205,000.00
Total Biaya Variabel				9,674,500.00

#### Biaya Tetap

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Pakan Luwak			
	Daging ayam (kg)	36	25,000.00	900,000.00
	Pepaya (buah)	180	2,000.00	360,000.00
	Susu (liter)	90	4,000.00	360,000.00
2	Biaya Pemeliharaan Luwak		25,000.00	25,000.00
3	Biaya Penyusutan			
	Luwak	15		50,000.00



Lampiran 18. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per pesanan (Kelompok Tani Pamor Katon) (Lanjutan)

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
	Kandang bantuan	1		45,000.00
	Wadah susu (plastik)	15		11,250.00
	Tampah beras	12		45,000.00
	Sendok besi	2		2,250.00
	Serokan sampah	2		2,500.00
	Timbangan	1		1,250.00
	<b>Total Biaya Tetap</b>			<b>1,802,250.00</b>

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) per pesanan/3 bulan (Rp)	11,476,750.00
Jumlah proses produksi dalam 3 bulan (kali)	48
Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan per proses produksi (kg)	2.70
Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Gelondongan per pesanan/3 bulan (kg)	129.60
Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) per proses produksi (Rp)	239,098.96
<b>Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Gelondongan per proses produksi (Rp/kg)</b>	<b>88,555.17</b>

Lampiran 19. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per pesanan (Kelompok Tani Permata Sari)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Gelondongan) (kg)	14,4	102,518.71	1,476,269.42
2	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	3	30,000.00	90,000.00
3	Kardus Pengemasan (buah)	1	5,000.00	5,000.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>1,571,269.42</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Penyusutan			
	Baskom Plastik			708.33
	Lumpang Kayu			525.00
<b>Total Biaya Tetap</b>				<b>1,233.33</b>

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap (Rp) 1,572,502.75

Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Beras per pesanan (kg) 12

**Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per pesanan (Rp/kg) 131,041.90**



Lampiran 20. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per kg (Kelompok Tani Permata Sari)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Gelondongan) (kg)	1.44	102,518.71	147,626.94
2	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	3	30,000.00	90,000.00
3	Kardus Pengemasan (buah)	1	5,000.00	5,000.00
	<b>Total Biaya Variabel</b>			<b>242,626.94</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Penyusutan			
	Baskom Plastik			708.33
	Lumpang Kayu			525.00
	<b>Total Biaya Tetap</b>			<b>1,233.33</b>

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap (Rp) 243,860.27

Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Beras per proses produksi (kg) 1.2

**Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per proses produksi (Rp/kg) 203,216.89**

Lampiran 21. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per kg (Kelompok Tani Sri Rejeki)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Gelondongan) (kg)	1,44	80,304.16	115,637.99
2	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	3	30,000.00	90,000.00
3	Kardus Pengemasan (buah)	1	5,000.00	5,000.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>210,637.99</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Penyusutan			
	Baskom Plastik			354.17
	Lumpang Kayu			525.00
<b>Total Biaya Tetap</b>				<b>879.17</b>

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) (Rp) 211,517.16

Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Beras per proses produksi (kg) 1.2

**Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per proses produksi (Rp/kg) 176,264.30**



Lampiran 22. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per pesanan (Kelompok Tani Luwak Hitam)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Gelondongan) (kg)	60	90,042.29	5,402,537.40
2	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	3	30,000.00	90,000.00
3	Karung Pengemasan (buah)	1	500.00	500.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>5,493,037.40</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Penyusutan			
	Baskom Plastik			937.50
	Lumpang Kayu			525.00
<b>Total Biaya Tetap</b>				<b>1,462.50</b>

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) (Rp) 5,494,499.90

Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Beras per pesanan (kg) 50

**Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per pesanan (Rp/kg) 109,890.00**

Lampiran 23. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per kg (Kelompok Tani Luwak Hitam)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Gelondongan) (kg)	1.44	90,042.29	129,660.90
2	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	3	30,000.00	90,000.00
3	Karung Pengemasan (buah)	1	500.00	500.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>220,160.90</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Penyusutan			
	Baskom Plastik			937.50
	Lumpang Kayu			525.00
<b>Total Biaya Tetap</b>				<b>1,462.50</b>

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) (Rp) 221,623.40

Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Beras per proses produksi (kg) 1.2

**Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per proses produksi (Rp/kg) 184,686.16**



Lampiran 24. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per kg (Kelompok Tani Pamor Katon)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Gelondongan) (kg)	1,44	87,706.41	126,297.23
2	Karung Pengemasan (buah)	1	500.00	500.00
3	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	3	30,000.00	90,000.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>216,797.23</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Penyusutan			
	Baskom Plastik			312.50
	Lumpang Kayu			525.00
<b>Total Biaya Tetap</b>				<b>837.50</b>

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) (Rp) 217,634.73

Jumlah produksi Kopi Luwak Biji Beras per proses produksi (kg) 1.2

**Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Biji Beras per proses produksi (Rp/kg) 181,362.28**

Lampiran 25. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per pesanan (Kelompok Tani Permata Sari)

Biaya Variabel

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Beras) (kg)	12	131,041.90	1,572,502.80
2	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	1	30,000.00	30,000.00
3	Biaya Pengemasan <i>alumunium foil</i> (buah)	40	3,000.00	120,000.00
4	Biaya Listrik (hari)	1	2,000.00	2,000.00
Total Biaya Variabel				1,724,502.80

Biaya Tetap

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Penyusutan Alat			
	Mesin penggongseng	1		15,750.00
	Mesin penggiling	1		22,500.00
2	Biaya abodemen listrik			660.00
Total Biaya Tetap				38,910.00

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) (Rp) 1,763,412.80

Jumlah produksi Kopi Luwak Bubuk per pesanan (kg) 10

Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per pesanan (Rp/kg) 176,341.28



Lampiran 26. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per kg (Kelompok Tani Permata Sari)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Beras) (kg)	1.2	203,216.89	243,860.27
2	Biaya Tenaga Kerja 1 orang (hari)	1	30,000.00	30,000.00
3	Biaya Pengemasan <i>alumunium foil</i> (buah)	4	3,000.00	12,000.00
4	Biaya Listrik (hari)	1	2,000.00	2,000.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>287,860.27</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Penyusutan Alat			
	Mesin penggongseng	1		15,750.00
	Mesin penggiling	1		22,500.00
2	Biaya abodemen listrik			660.00
<b>Total Biaya Tetap</b>				<b>38,910.00</b>

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) (Rp) 326,770.27

Jumlah produksi Kopi Luwak Bubuk per proses produksi (kg) 1

**Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per proses produksi (Rp/kg) 326,770.27**

Lampiran 27. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per kg (Kelompok Tani Sri Rejeki)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Beras) (kg)	1.2	176,264.30	211,517.16
2	Biaya Upah Penggongsengan dan Penggilingan (per kg)	1.2	10,000.00	12,000.00
3	Biaya Pengemasan <i>aluminium foil</i> (buah)	4	3,000.00	12,000.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>235,517.16</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) (Rp) 235,517.16

Jumlah produksi Kopi Luwak Bubuk per proses produksi (kg) 1

**Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per proses produksi (Rp/kg) 235,517.16**



Lampiran 28. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per kg (Kelompok Tani Luwak Hitam)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Beras) (kg)	1.2	184,686.16	221,623.39
2	Biaya Upah Penggongsengan dan Penggilingan (per kg)	1.2	10,000.00	12,000.00
3	Biaya Pengemasan <i>plastik bening</i> (buah)	4	50.00	200.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>233,823.39</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)

Total Biaya (Biaya Variabel + Biaya Tetap) (Rp) 233,823.39  
 Jumlah produksi Kopi Luwak Bubuk per proses produksi (kg) 1  
**Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per proses produksi (Rp/kg) 233,823.39**

Lampiran 29. Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per kg (Kelompok Tani Pamor Katon)

**Biaya Variabel**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan Baku (Kopi Luwak Biji Beras) (kg)	1.2	181,362.28	217,634.74
2	Biaya Upah Penggongsengan dan Penggilingan (per kg)	1.2	10,000.00	12,000.00
3	Biaya Pengemasan <i>plastik bening</i> (buah)	4	50.00	200.00
<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>229,834.74</b>

**Biaya Tetap**

No.	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)

Total Biaya (Biaya Langsung+Biaya Tidak Langsung) (Rp) 229,834.74

Jumlah produksi Kopi Luwak Bubuk per proses produksi (kg) 1

**Harga Pokok Produksi (HPP) Kopi Luwak Bubuk per proses produksi (Rp/kg) 229,834.74**



## Lampiran 30. Dokumentasi Penelitian



Kandang Luwak

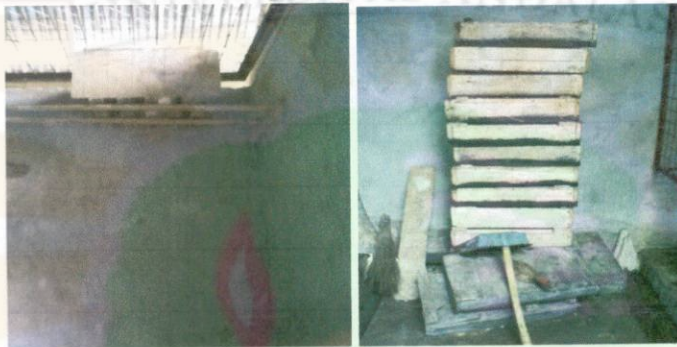


(a) Kandang-kandang Luwak





(b) Pemeliharaan Luwak didalam kandang



(c) Peralatan pemeliharaan luwak



Pemberian Pakan Buah Kopi Arabika

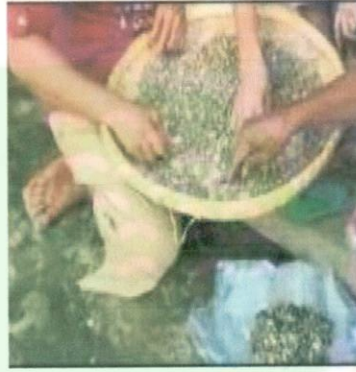
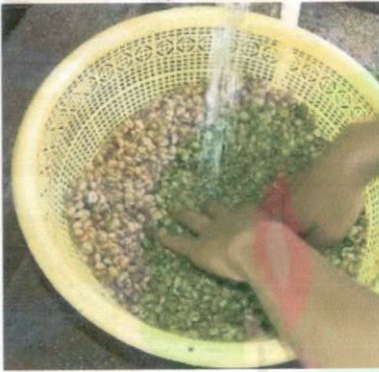


Campuran Biji Kopi dan Feses Luwak



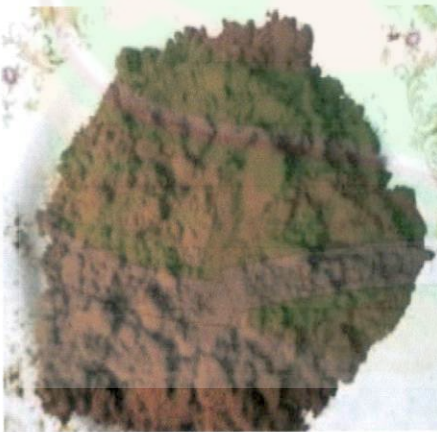


Penjemuran dan Pembuangan Kulit Ari Kopi Luwak Biji Gelondongan



Pencucian dan Pembersihan

(d) Proses Pembuatan Kopi Luwak



(e) Kopi Luwak Bubuk dan Minuman Kopi Luwak



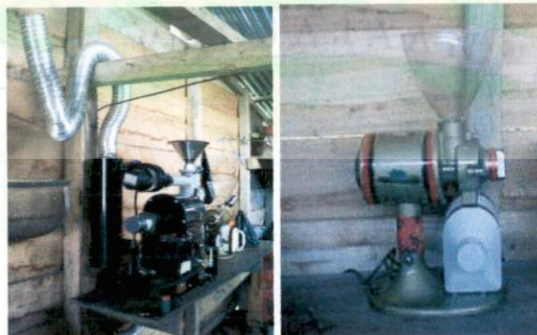
(f) Kemasan Kopi Luwak Biji Gelondongan dan Kopi Luwak Biji Beras



(g) Kemasan Kopi Luwak Bubuk



(h) Kemasan Kopi Luwak "Jawara Kopi"



(i) Mesin Penggongseng dan Mesin Penggiling Kopi Luwak